ELLE® è un marchio di Hachette Filippacchi Presse

ELLE GOURMET

Hearst Italia, via Roberto Bracco 6,
20159 Milano - tel. 0266191

Direttore responsabile
Massimo Russo

A cura di
Alessandra Pon
apon@hearst.it

Vicedirettore
Elena Mantaut

Direzione artistica
Cristina Negri

In redazione
Elena Canziani (photoeditor), Désirée Paola Capozzo (attualità e web), Duna Gallone (immagine), Gloria Ghiara (attualità), Roberto Lorenzini (immagine), Alfiero Malossi (immagine), Valentina Porzio (photoeditor), Marta Saladino (moda), Laura Salsi (moda)

Hanno collaborato
Lucia Carniel, Roberto Croci, Viola Cajo De Cristoforis, Monica Marelli, Stefano Montagnana, Tania Pietri, Anita Sciacca, Costanza Sigismondi, Lucrezia Vivaldi

Amministrazione e borderò
Salvo Sarcì

Segreteria
Elena Villa

Elle Gourmet n.7 / dicembre 2021
Periodicità: semestrale
Mensilità fascicolo: dicembre 2021
Direttore responsabile: Massimo Russo
Prezzo di copertina: 2,00 euro
Editore: Hearst Magazines Italia SpA, via Roberto Bracco 6, 20159 Milano.
Titolare Marchio: Hachette Filippacchi Press S.A.
Stampa: Rotolito S.p.A. – Via Sondrio, 3 – Seggiano di Pioltello (Mi) – Italia
Printed in Italy
Fotolito: Reproscan
Distribuzione: m-Dis Distribuzione Media Spa, via Cazzaniga 19, 20132 Milano
ISSN 2531-7989 ELLE GOURMET
Registrazione: d.Leg.Nr 276 del 11 novembre 2016 presso il tribunale di Milano
Pubblicità: concessionaria esclusiva Hearst Magazines Italia Spa, via Roberto Bracco 6, 20159 Milano

Certificato PEFC
Questo prodotto è realizzato con materia prima da foreste gestite in maniera sostenibile e da fonti controllate
www.pefc.it

In copertina
Un rotolo di meringa ripieno di soffice panna, e croccanti pistacchi con il tocco dolce e acidulo dei lamponi.
Foto e ricetta di Silvia Palma.

56

IN QUESTO NUMERO

10

39

120

ELLE GOURMET

post-it

GINGER ROYAL La leggenda dell'omino pan di zenzero è nobile quanto piccante... Si dice che sia stato creato la prima volta nientemeno che dalla Regina Elisabetta I, alla ricerca di un dolce sfizioso che rappresentasse gli ospiti di una sua cena di Natale. Il Gingerbread man, da allora, ha conquistato tutto il mondo arrivando, a braccia aperte, sulle tavole di tutti. Perché allora non usarlo come segnaposto decorandolo con i tratti caratteristici dei vostri invitati? *Emoji* golose davvero "speziali".

GETTY IMAGES

ELLE GOURMET

a cura di ALESSANDRA PON

goodnews

MA QUANTO FUNGONO I FUNGHI! Ancora oggi il docufilm che li ha visti protagonisti, *Funghi Fantastici* – e che abbiamo divorato durante il lockdown – è nella top 5 di Netflix. Gli outsider della rivoluzione green sono loro: miceti e saprofiti ripuliscono gli sversamenti di petrolio, le reti sotterranee aiutano la comunicazione tra gli alberi e il micelio si trasforma in materiale bio per imballaggi e design. Speriamo che con tutte queste funzioni a effetto speciale, non vi passi la voglia di metterli in pentola...

GETTY IMAGES

Vernissage e *wineissage*, inviti a Palazzo e visite a corte, ricettari antichi e menù spaziali, universalmente speciali. La **crème de la crème** di quel che si prepara è servita qui...

DEGUSTAZIONI

IL DI-VIN PITTORE

La sindrome di Stendhal diventa un'ebbrezza eno-esperienziale, quantomeno nelle Langhe. Serve infatti un calice di vino rosso in purezza, dei pennelli e soprattutto fantasia per trasfondere su carta il nettare di Bacco e renderlo un'opera d'arte figurativa, astratta quanto inebriante. È il *wine painting*, tecnica di pittura dell'artista piemontese Purpleryta, uno dei workshop che si possono provare, e degustare, da Afea Art & Rooms di Palermo (fino al 30 novembre). *bbafea.it*

GREEN TIME

RITORNO ALLE ORIGINI

Quando è il pensiero che conta, e va oltre il contenuto. Senza distrazioni e divagazioni di carte multicolor e nastri glitter. Senza concessioni allo spreco e in modalità slow. Torniamo ai materiali semplici e naturali, come la carta da pacco. Alta resistenza, basso costo e riciclabilità la rendono insostituibile, non solo nelle spedizioni. Si avvolge "il pensiero" e lo si chiude con lo spago per un total look green. E il messaggio di auguri? Scrivetelo direttamente sul pacco, lo renderà unico.

GETTY IMAGES

IN PRINCIPIO FU L'UOVO Come la forma (e l'ingrediente) più semplice sia anche la più perfetta per contenere un tesoro. Illuminiamo le nostre pupille, prima che papille gustative, con le delizie dell'orafo russo Carl Fabergé in una prima al V&A di Londra, dove potremo finalmente ammirare alcune uova leggendarie, dal più grande al più prezioso (fino all'8/5/2022, *vam.ac.uk*).

ANNIVERSARI

PROMESSE DI PARADISO

Per concludere "in ascesi" l'anno dantesco, si brinda con *Purgatorio*, primo vermouth 100% Arneis dalle 9 essenze simboliche legate alle cornici dei peccati (*9didante.com*) e ci si lascia ospitare e guidare, se non da Virgilio, dai discendenti del poeta nella tenuta Serego Alighieri, la più antica della Valpolicella: prima vendemmia nel 1353, quando vi arrivò Pietro Alighieri (*masiwineexperience.it*).

MISE EN PLACE

QUESTIONI DI STATO (CULINARIO)

Alla tavola della Repubblica luculliana *Tutti i piatti del Presidente. 30 anni di ricette, storie e aneddoti nelle cucine di Palazzo del Quirinale*, di Lorenza Scalisi (ed. L'Ippocampo) è un memoir culinario che ci mostra come è cambiato il cerimoniale tra 4 re e 7 Presidenti. Dai pantagruelici pasti dei Savoia all'insalata di granchi di Giovanni Gronchi fino agli spaghetti di Giorgio Napolitano o all'agnello servito per la regina Elisabetta. *Art de la table* e diplomazia a banchetto...

COOK BOOK

CHE LA FORZA (D'IMPASTARE) SIA CON VOI!

Finalmente l'ultimo atto della strategia totale contro il lato oscuro, che potrebbe coglierci anche – o soprattutto? – a Natale. In un libro per *very addicted* della saga, *Star Wars. Delizie da una galassia lontana lontana...* (ed. Panini Comics), un'epopea di ricette imbattibili da armare alla velocità della luce: artigli di Rancor, biscotti sandwich al burro blu di Bantha, cupcake Bb-8 e gelati Caccia TIE (ritratti nella cover, a sinistra). Tutti gli ingredienti per diventare un gran maestro. Jedi ai fornelli!

ELLE GOURMET goodnews

Jack-o'-lantern in versione design. Il leggendario frutto dal sapore esoterico conquista anche le *mise en place* tra piatti d'artista, ricette succose e caldi decori vellutati. Effetti "speziali"... di LAURA SALSI

Usa la zucca!

1. Sguardo vellutato con gli occhiali da pilot, Attico by Linda Farrow. 2. *Mise en place* con il piatto di latta da portata con pennellate d'artista, Funky Table (16 euro). 3. Buon retiro l'amaca di pelle e dettagli di ottone dorato, *Objets Nomades – Hammock DI Atelier Oï* di Louis Vuitton. 4. À la table la sedia dal design avvolgente con gambe a spillo, *Lagò* di Philippe Starck by Driade (690 euro). 5. Ricette inaspettate con il robot da cucina d'acciaio inox, *Artisan* di KitchenAid (699 euro). 6. Gourmet il libro *30 Ricette a base di zucca rossa* ed. Sale & Zucchero. 7. Extra soft la borsa di pelle *Aurora* di Rodo (560 euro). 8. La zucca è servita con la zuppiera di alluminio, *Zucchilla* di Illa (35 euro circa).

Ci vuole fiuto... oltreché classe, alla corte di Sua Maestà il tartufo. Un regno da assaporare con un corollario di dettagli preziosi, tra cestini picnic, kit e leccornie *aristo-gourmand*. Peccati e riti di gola

1

2

3

4

5

6

7

8

9

Caccia al tartufo

1. Design il kit con spazzola per il *Tartufo Bianco d'Alba*, Giacomo by Studio Job by Gufram. 2. Delizia deluxe il tartufo nero pregiato prima scelta, S.Z Tartufi gioielli della Terra (da 35 euro). 3. Cestino da tartufo di midollino con tracolla, Genérico (37,70 euro). 4. Piatto di ceramica con stampa fagiano, Churchill (set da 18 pezzi, 109 euro). 5. Per un condimento gourmand le *Deliziose perle di Modena* con cuore all'aceto balsamico, De Nigris 1889 (10 euro). 6. Per palati raffinati la crema di fichi, miele e tartufo, Savini Tartufi (9 euro). 7. No alcol il cocktail a base di erbe naturali, Seedlip (29,90 euro). 8. Mug per il tè *Volière* di ceramica, Ginori 1735. 9. Country il cappello di feltro, Claudie Pierlot (165 euro). *L.S.*

La Tordera
VALDOBBIADENE PROSECCO
CARTIZZE
VALDOBBIADENE D.O.C.G.
SUPERIORE DI CARTIZZE
La Tordera
La Tordera
NATURAL
BALANCE
DA OLTRE 100 ANNI CUSTODI
DEL PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOCG

Omaggio alla vedova, enologicamente parlando, più allegra della storia. Che alla lana preferì il Pinot Noir e illuminò di giallo il suo altrimenti nero e scontato futuro. Un brindisi alla creatività femminile **di ALESSANDRA PON**

La Grande *Dame*

1

2

3

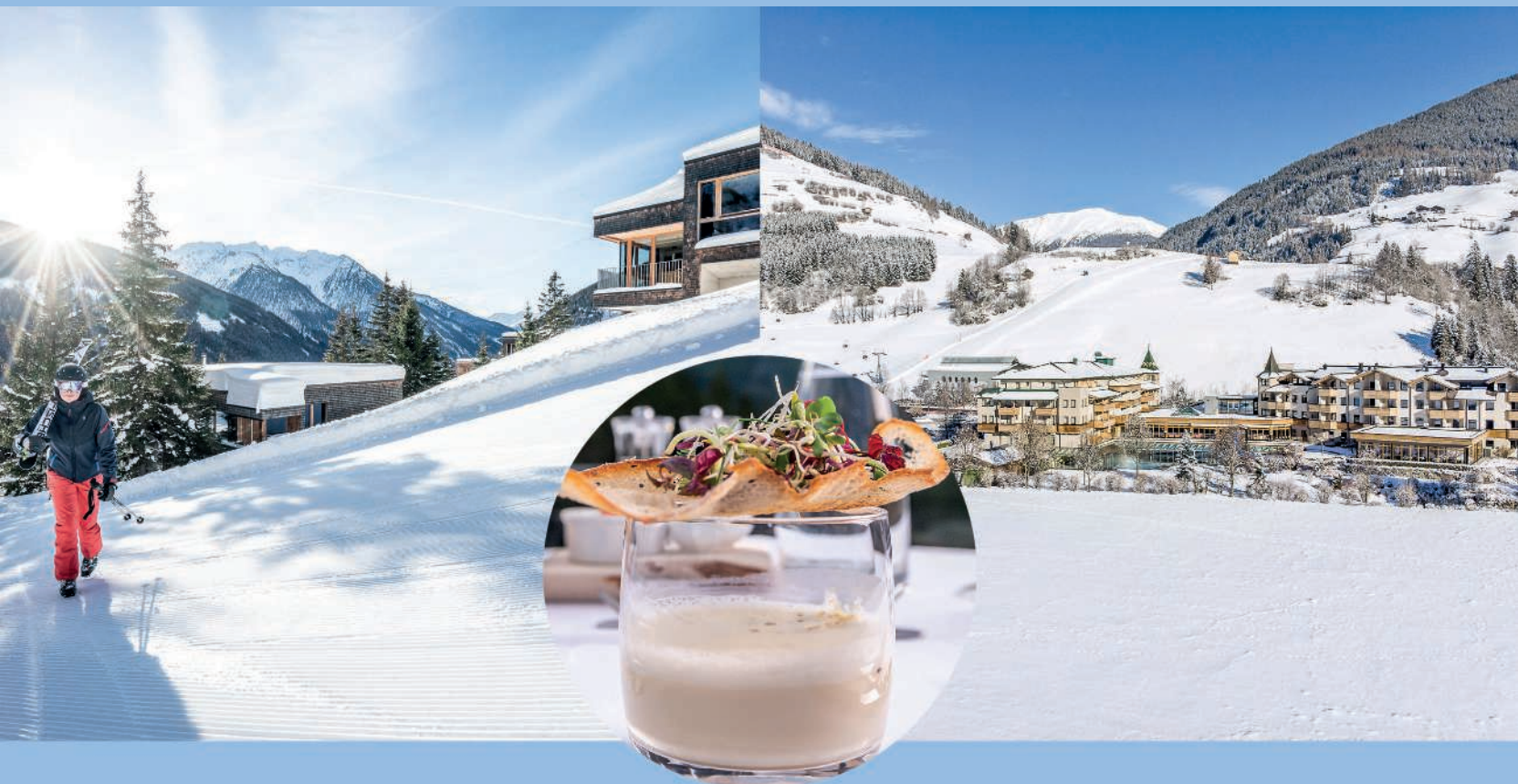
4

5

6

7

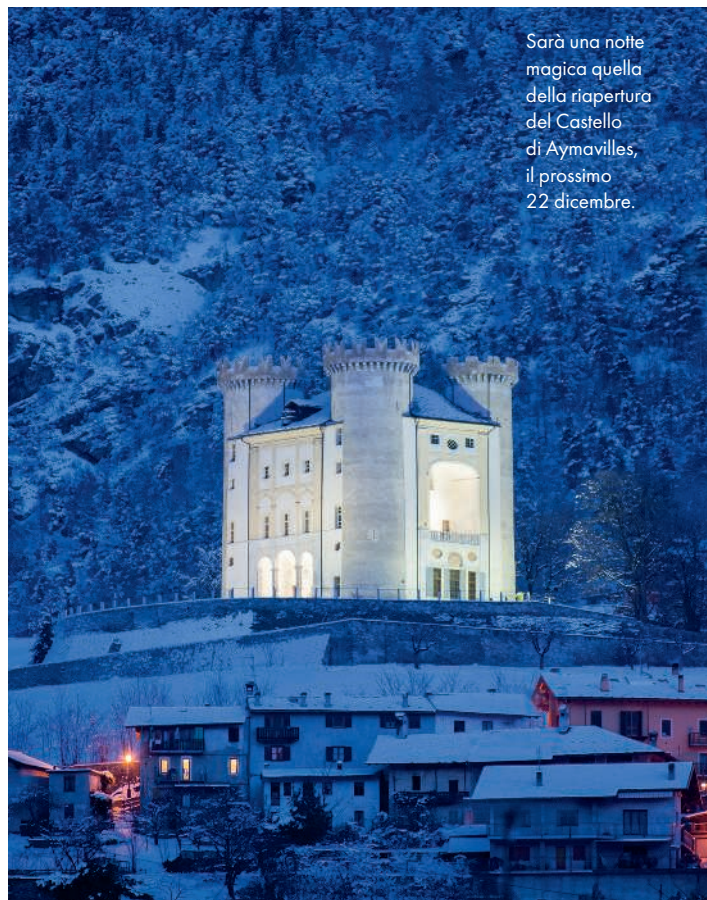
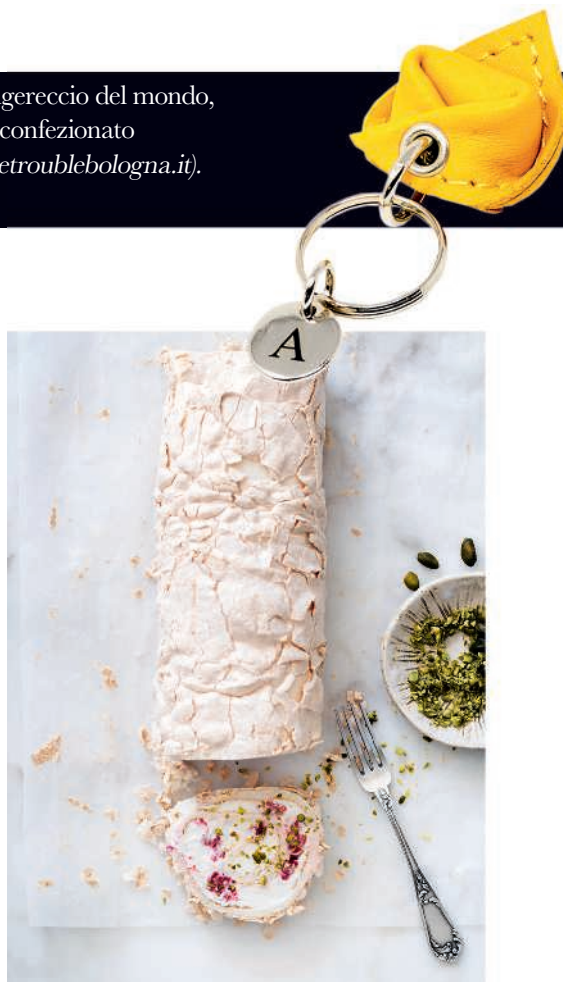
"Il mio champagne si classificherà al primo posto, a New York come a San Pietroburgo"

1. La Grande Dame 2012 veste sempre di giallo, colore della Maison dal 1835 per distinguersi, in Inghilterra, dai vini dolci. 2. Da Gran Signora a Grande Regina: è Elisabetta II, nel 1955, a decretare Veuve Clicquot fornitore ufficiale della Real Casa. 3. Tra *bulle* e *boule*, dal 2008 ogni anno si fa a gara per vincere la Veuve Clicquot Polo Classic e brindare con il *yellow carpet* di celebs, come l'habituée Charlize Theron. 4. Barbe-Nicole Ponsardin: è lei la prima, autentica Grande Dame che, ritrovatasi vedova a 27 anni, non si risposa e diventa imprenditrice, passando dal commercio della lana a quello del Pinot noir, inventando il millesimato: «Le nostre sono uve nere, ma produrranno i più raffinati dei vini bianchi».5. È un'altra donna di carattere a celebrare la Premium Cuvée 2012 con una scultura multicolor, l'artista giapponese Yayoi Kusama. 6. Parte da qui, dall'orto della casa "natale", il Manoir de Verzy, il nuovo progetto Garden Gastronomy, per esplorare le affinità elettive tra champagne e verdure appena colte. 7. «L'autunno è come una seconda primavera...», racconta Domingo Schingaro, chef stellato di Borgo Egnazia e paladino italiano della Garden Gastronomy con il suo *signature dish*: riso, opuntia, fasolari e capperi. Effervescenza del Sud...

TURTLEN-TO-GO Per i fan dell'ombelico più mangereccio del mondo, due gemelle e artigiane - bolognesi, ovvio - hanno confezionato la versione *prêt-à-porter*, da pellami riciclati (*doubletroublebologna.it*). Per non perdere le chiavi (della gastronomia)...

EVENTI

Festa al castello

Tutti invitati al Château d'Aymavilles, che riapre *enfin en beauté* le sue magnifiche porte

Proprio come nella favola della *Bella Addormentata* il castello di Aymavilles, in Valle d'Aosta, era una *sleeping beauty*, scivolata nel sonno della storia e della burocrazia. Nato come fortezza, sulla via per Cogne, all'inizio del 1200, era poi stato ingentilito da torri e torrette, parco terrazzato e fontane per diventare la residenza elegante e un po' fiabesca della famiglia Challant, che si estinse però nell'800 senza eredi e lo abbandonò a varie vicissitudini. Recuperato come bene dalla Regione Valle d'Aosta, dal 2000 è stato sottoposto a un lungo restauro per ridestarne tutte le bellezze, a partire dagli affreschi fino alla collezione dell'Académie Saint-Anselme e dei roseti (che ci reincanteranno la prossima primavera). Il bacio del risveglio sarà dato con uno speciale *pre-opening*, dal 22 dicembre al 6 gennaio, in scenografia *fairy-tale*. Aspettando la neve per il regal manto, *rsvp* (*regione.vda.it/castelloaymavilles*).

Sarà una notte magica quella della riapertura del Castello di Aymavilles, il prossimo 22 dicembre.

IN COPERTINA

ROTOLO DI PANNA CON LAMPONE E PISTACCHI

INGREDIENTI PER 8 PERSONE: *per la meringa*: 225 ml di albumi, 325 g di zucchero, 2 cucchiaini di fecola di mais, 1 cucchiaino di aceto, sale; *per il rotolo*: 200 ml di panna, 70 g di zucchero a velo, 125 g di lamponi, 50 g di pistacchi.
PREPARAZIONE: iniziate a montare gli albumi con un pizzico di sale e, quando iniziano a formarsi le classiche onde in superficie, aggiungete poco a poco lo zucchero. Continuando a mescolare con le fruste elettriche, unite prima la fecola di mais e poi l'aceto. Montate a neve ferma. Spalmate il composto su una placca foderata con carta forno e mettetelo in forno già caldo a 175 °C per 20 minuti circa. Sfornate e fate raffreddare, poi spostatelo su una placca o vassoio piatto foderato con pellicola (o carta antiaderente). Montate la panna con lo zucchero a velo, poi distribuitela sulla base di meringa e incorporate lamponi e pistacchi. Arrotolate con cura aiutandovi con la pellicola e lasciate in frigorifero per 40 minuti prima di servire.

IL VINO PIÙ ADATTO: un *ice wine* dall'intreccio caldo di profumi e sapori di miele, mango, banana, datteri, fichi. *Black Night Silvaner Eiswein* di Kitzer (Germania), da servire a 6-8° di temperatura.

SILVIA PALMA

BANFI
for a better wine world
BANFI
Brunello di Montalcino
CASTELLO
BANFI
publifarm.it
Banfi - Castello di Poggio alle Mura - 53024 Montalcino (SI) - banfi@banfi.it - banfi.it
follow us

di ANITA SCIACCA

shopping

Il giro del MONDO...

... in cucina. Il Natale diventa *food trotter*, dalla Lapponia agli antipodi. Si parte!

Il grande freddo

1. Speciale, il portaposate a forma di gnomo, Fondazione Dottor Sorriso (donazione minima da 7 euro per un kit da 3). **2.** Brillante, la ghirlanda di eucalipto dorato, Gisela Graham (34 euro). **3.** Da appendere, la decorazione in porcellana a forma di calza, Wedgwood (66,99 euro, il pack da 3). **4.** Morbido, il pupazzo di neve di feltro da attaccare all'albero, Fy! (39 euro, il set da 3). **5.** D'autore, la latta di pandoro realizzato da Andrea Tortora, firmata Piero Lissoni e stampata con una foto di Luigi Ghirri, Molino Pasini. **6.** Da macinare, il caffè in grani organico, Nørlo (12 euro). **7.** Invecchiato, il condimento Affinato da solo mosto d'uva cotto, Bonini Modena (39 euro, 100ml). **8.** Magico, il camino per torte Hedwig della collezione *Harry Potter*, Le Creuset (25 euro). **9.** Elegante, il calice in cristallo di Boemia, Tescoma (19,90 euro).

Le coordinate della *seduzione australe*? Il fascino naturale del legno, i sapori primordiali e un abbraccio gourmand dall'Outback

2

4

3

5

6

7

8

1

9

10

Agli antipodi

1. Organico, il cucchiaio di legno con manico ondulato, Bloomingville. **2.** Decorativa, la ghirlanda di legno da appendere, Gisela Graham (12 euro). **3.** Iconica, la boule Memphis composta da ciotole e piatti, Villeroy & Boch (349 euro). **4.** A righe, il canovaccio di puro lino, Tessitura Toscana Telerie (14,50 euro). **5.** Solidale, il pandoro classico Giovanni Cova & Co. a sostegno di CasAmica Onlus (donazione minima 16 euro). **6.** Speziata, la candela Biscuit con coperchio dorato, Diptyque (da 37 euro). **7.** Di carattere, il vino Maternigo Amarone della Valpolicella Docg Riserva 2016, Tedeschi. **8.** La giusta luce, il candeliere in metallo Blok, Casashops.com (4,95 euro). **9.** Massicci, i taglieri in legno d'ulivo con bordo obliquo, In Ulivo. **10.** Indivisibili, il salino e pepino a forma di koala e canguro di ceramica, Yellow Octopus (9 euro).

DEDICATO A PETER E A TUTTI I GRANDI
CHE A NATALE VOGLIONO RESTARE BAMBINI.
ARMANDO TESTA
Il profumo delle cose buone e i gesti di chi ci ama, la magia del Natale è tutta qua. Una magia ancora più buona con la Sparabiscotti Tescoma: tante forme diverse e beccucci per decorare, per biscotti perfetti come in pasticceria. Così il tuo Natale sarà davvero da fiaba, e noi saremo felici di sapere che, almeno il lieto fine, lo avremo scritto insieme. (E per altre magie, seconda stella a destra e poi dritto su tescoma.it)
tescoma
LA TUA CASA, LA TUA STORIA.

Alias la patria del dolce vivere... Se si tratta di festeggiare da noi si fa sul serio, tra il rito dell'aperitivo, la pausa caffè e l'ospitalità verace very *"eatalienne"*

Il Buon Paese

1. Happy hour, il decoro da appendere all'albero a forma di Spritz, Red Candy (12 euro). **2.** Dipinto a mano, il piatto da portata della collezione *Star Fluted Christmas*, Royal Copenhagen (119,99 euro). **3.** Fortunati, i piatti da collezione della gift box *La Scaramantica*, Voiello (59,90 euro).**4.** Anni '30, il bicchiere portacandela con decori dorati, Maisons du Monde. **5.** Cin cin, la coppa di vetro con profilo dorato, Zara Home (6,99 euro). **6.** Tanti auguri, la tavoletta di cioccolato fondente e fiori di violetta dedicata a Ken per il 60° anniversario, Zaini Milano. **7.** Artigianali, le birre napoletane nella scatola regalo dipinta, Kbirr (49,90 euro). **8.** A due, la confezione con Franciacorta '61 Rosé, una coppia di flûte e scintille luminose, Berlucchi (40 euro circa). **9.** Prezioso, il cofanetto di champagne e una selezione di caviale, Caviar Giaveri. **10.** Coffee addicted, la macchina per il caffè a leva, La Pavoni (1.490 euro).

laSassellese
dal 1961 il Paese delle Dolcezze
60

Destinazione Sol Levante. Il cerimoniale delle feste è scandito dal rito del tè e insolite bollicine, tra effluvi spicy, kit di bambù e piatti *chef-d'oeuvre*

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Orient-express

1. Decorativo, il servizio di piatti Fuji ispirato all'artista Hokusai, Weissestal. **2.** Edizione limitata, lo champagne Vintage 2010 firmato Lady Gaga per Dom Pérignon. **3.** Peccati di gola, le tavolette di cioccolato fondente e menta e di cioccolato fondente con meno 70 per cento di zuccheri, Venchi (5 e 5,60 euro). **4.** Vero boost, il succo di melagrana con zenzero e limone, Lome Super fruit (da 2,19 euro). **5.** Indispensabile, il *chasen* di bambù per il tè matcha, Tenoha (17 euro). **6.** Rustica, la tazza da tè in ceramica fatta a mano, Kaneko Kohyo (36 euro). **7.** Per cotture speciali, il wok d'acciaio con griglia tempura, Lagostina (120,50 euro). **8.** Di design, la teiera di ghisa e la tazza in legno di acacia, Serax (119 e 14,25 euro). **9.** Animalier, il salino e pepino di ceramica a forma di tigre, Quail Ceramics (35 euro). **10.** Da collezione, la latta decorata del panettone con gocce di cioccolato, Vergani (25 euro).

Esotismi culinari per una *fiesta* carica di luci, colori vibranti e sapori calienti. Il ritmo tropicale movimenta l'inverno con contagiosa allegria

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11

Latin sour

1. Foodie addicted, la pallina a forma di avocado toast, George Home. **2.** Natale kitsch, la decorazione da appendere all'albero a forma di tucano glitterata, Heavenly Homes Gardens (5 euro). **3.** Per choco-lovers, la confezione regalo di quattro tavolette di cioccolato assortite, Amedei (29 euro). **4.** Per occasioni speciali, il rum 23 La Doma Zacapa della collezione *Heavenly Cask*, Diageo. **5.** Lussureggiante, il piatto a forma di foglia della collezione *Madagascar*, Easy Life. **6.** In volo, la boule decorativa di vetro, Dior Maison (190 euro). **7.** Tiki style, il cocktail Mai Tai a base di Ron Colòn Salvadoreño, Nio Cocktails (36 euro, il box da 6). **8.** Icona, il premium gin italiano nella bottiglia tributo a Frida Kahlo, Ginarte (39,50 euro). **9.** Gusto unico, il panettone al pistacchio in purezza, Pasticceria Filippi (36 euro). **10.** Cangiante, l'alzata per torte di vetro scanalato, Luisa Beccaria (198 euro). **11.** Golden party, il secchiello per il ghiaccio a forma di ananas, Talking Tables (40 euro).

Sindrome da *Gnam d'Afrique*? Il continente nero seduce i palati fini tra decori d'ottone, pietre preziose e mistici decori tribali. In un culto al *bien manger*...

1

2

8

7

3

6

5

4

Afro-fooders

1. Wax, la tovaglietta double-face fatta in Tanzania, Endelea (20 euro). **2.** Tribale, il vassoio in ottone di Bloomingville, LivingDecò (39,90 euro). **3.** Come una scultura, il calice Onix d'ottone con dettagli di pietra, Natalia Criado (340 euro). **4.** Extra dark, le praline Ferrero Rocher Origins con 50, 65 e 80 per cento di cacao, Ferrero (9,99 euro). **5.** Firmata, la tajine d'alluminio antiaderente disegnata da Rodolfo Dordoni, KnIndustrie (112 euro). **6.** Glassato, il panettone classico a lievitazione naturale, Hausbrandt (19,50 euro). **7.** Simbolica, la coppa con elefante della linea *Totem*, Ginori1735 (275 euro). **8.** Prezioso, il cucchiaio di madreperla perfetto per servire il caviale, Lorenzi Milano (113 euro).

Da Tokyo a Chicago, quattro degli undici chef internazionali che hanno infuso passione, terroir e anima nei deliziosi e originali abbinamenti della serie "Krug x Onion"

Julie Cavil Chef de Caves con Eric Lebel vice direttore della Maison

Cipolle E CHAMPAGNE

Il popolare ortaggio è l'ingrediente scelto quest'anno dalla Maison Krug che lancia la sfida agli chef, emergenti e di fama mondiale, invitandoli a trovare sublimi pairing

Champagne e cipolle. Uno prezioso, l'altra povera. L'insolito abbinamento è la nuova sfida della **Maison Krug**, che ogni anno coinvolge chef di fama internazionale per misurarsi con il pairing di un ingrediente speciale e il suo champagne.
Dopo la semplice patata, l'umile uovo, il fantasioso fungo, il versatile pesce e l'allettante peperone, ora è la volta della cipolla, ingrediente onnipresente in molte ricette, dal brodo alle salse, agli arrosti, ma utilizzato anche come elemento principale di un piatto, come la celebre soup à l'oignon, gli onion rings e la cipollata.

Per conoscerlo a fondo, undici chef, provenienti dalle **Krug Ambassades** di nove Paesi del mondo - tra cui il bistellato italiano Ciccio Sultano, insieme alla Chef de Caves Julie

La Cipolla al formaggio ragusano è il piatto firmato dal bistellato chef italiano, Ciccio Sultano. Da abbinare a Krug Rosé 25ème Édition

«Per me Krug è famiglia. Quest'anno ho pensato a una ricetta ecologica, scegliendo ingredienti locali per recuperare ciò che altrimenti andrebbe scartato», chef Ciccio Sultano.

Cavil e al suo predecessore, ora vice direttore della Maison, Ēric Lebel - si sono diretti in India a Jaipur, nel Rajasthan, la leggendaria città rossa, alla ricerca dei segreti e di ogni sfumatura, di questo speciale ortaggio che pare sia originario proprio del continente asiatico. Il fine era poi creare piatti da abbinare a **Krug Grande Cuvée**, di cui è stata presentata quest'anno

Dopo la semplice patata, l'umile uovo, il fantasioso fungo, il versatile pesce e l'allettante peperone, ora è la volta della cipolla

la 169esima edizione, uno straordinario assemblaggio di 147 vini selezionati da undici annate diverse, e **Krug Rosé**, elegante e raffinato, perfetto con i piatti più saporiti di tutti i tipi. Un viaggio esperienziale, tra i multistrati della cipolla, immersi in un luogo esotico, ricco di spunti e di tradizioni, dallo street food tra le strade e i mercati rionali alla cucina casalinga, alle ricette di cuochi più raffinati. Tra odori e sapori, passione, amore e cultura, le ricette degli chef, provenienti da tutto il mondo - da Tokyo a Chicago, Mumbai o Londra - hanno sancito inequivocabilmente il carisma vegetale della cipolla, a ogni latitudine e in ogni stagione, rivelando inedite intonazioni nell'abbinamento agli **Champagne Krug**. Ciccio Sultano ha pensato a una ricetta ecologica, scegliendo ingredienti locali per recuperare ciò che altrimenti andrebbe scartato: si chiama Cipolla al formaggio ragusano, e l'abbinamento consigliato è **Krug Rosé**, ideale per l'intensità espressa grazie al Pinot Noir e al Meunier, ma soprattutto per la ricchezza minerale e le note sapide che contrastano con la dolcezzadella cipolla.

Le ricette degli chef e la storia completa della loro avventura sono raccolti nel libro I gotta peelin, disponibile su www.krug.com.

PASSIONE E GUSTO CONDIVISO

A Jaipur, dopo aver osservato tutte le sfaccettature della cipolla e la sua versatilità, ogni chef ha realizzato una ricetta creativa da abbinare a un calice di Krug Grande Cuvée o di Krug Rosé. In un perfetto equilibrio di amore, sapore, tradizione e innovazione.

Dai Caraibi, dall'Africa, dall'Oriente... Lasciamoci tentare dai **frutti del nostro Eden** terrestre. Irresistibili da soli. E ancor di più se coinvolti in fatale dolce *combine*

a cura di ALESSANDRA PON
foto & styling di SILVIA PALMA

INTRIGO *internazionale*

TORTA AL FRUTTO DEL DRAGO

Preparazione: 40 minuti + 1 giorno di riposo in frigorifero

INGREDIENTI PER 10 PERSONE:
300 g di biscotti secchi , 120 g di burro sciolto ; *per la farcitura*: 100 g di cioccolato bianco, 250 g di formaggio spalmabile, 50 g di zucchero a velo, 250 g di yogurt, 1 cucchiaio di semi di vaniglia, 3 pitaya (frutti del drago).

PREPARAZIONE: sbriciolate grossolanamente i biscotti in una ciotola, aggiungete il burro fuso e mescolate. Trasferite il composto in uno stampo precedentemente imburrato. Premete per creare una base uniforme. Sciogliete il cioccolato bianco a bagnomaria e conservatelo a parte. In una ciotola unite il formaggio spalmabile, lo yogurt, lo zucchero e la vaniglia e amalgamate energicamente fino a eliminare tutti i grumi. Incorporate a questo punto il cioccolato bianco, mescolate e versate la crema nello stampo per torte sopra la base di biscotti. Aiutandovi con una spatola da cucina, lisciate e pareggiate il composto. Riponete in frigorifero per un giorno. Passato il tempo, sbucciate i frutti del drago, dividete a metà e ricavate delle fettine sottili a mezzaluna.
Decorate disponendo le fette sopra la torta e servite.

ANANAS CARAMELLIZZATO CON RUM E GELATO AL COCCO

Preparazione: 40 minuti + 12 ore di ammollo + 12 ore in freezer

INGREDIENTI PER 10 PORZIONI:
1 ananas di medie dimensioni, zucchero di canna, 1 cucchiaio di burro, 300 ml di rum ambrato; *per il gelato al cocco*: 250 ml di latte al cocco, 150 ml di panna liquida, 150 g di zucchero a velo, 450 g di anacardi.

PREPARAZIONE: lasciate gli anacardi in ammollo per una notte, scolateli bene e metteteli in un frullatore con il resto degli ingredienti per il gelato. Frullate a massima potenza per ottenere un composto cremoso e senza grumi. Passate il gelato in un colino, versatelo in un recipiente e riponete in freezer per almeno 12 ore. Trascorso il tempo, sbucciate l'ananas, tagliatelo a fette spesse, passatele nello zucchero di canna e grigliatele su una piastra a fuoco medio. Aspettate che lo zucchero cominci a caramellizzare e che doni un colorito dorato all'ananas. Aggiungete il burro e amalgamatelo con il caramello. Infine, versate il rum e mescolate tutto per ottenere una crema omogenea. Rigirate più volte le fette d'ananas per aromatizzarle con la crema e servitele accompagnate dal gelato.

"Tutto il gusto della Piña colada...non in long drink ma in short dessert"

PANNA COTTA AL COCCO E CREMA AL LIME

Preparazione: 1 ora e 15 minuti + 10 ore di riposo in frigorifero

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE:
280 ml di latte di cocco, 300 ml di panna liquida, 80 g di zucchero, 3 fogli di gelatina o colla di pesce, 1 presa di sale; *per la crema al lime*: 500 ml di latte , 4 tuorli d'uovo, 100 g di zucchero, baccello di vaniglia, 1 lime; *per decorare*: fragole, lamponi, scaglie di cocco.
PREPARAZIONE: cominciate dividendo a metà per il lungo il baccello di vaniglia, estraete i semi e metteteli in un pentolino con il latte e metà della buccia del lime, lasciando in infusione fino all'ebollizione. A questo punto aggiungete i tuorli già sbattuti con lo zucchero, senza smettere di mescolare con la frusta. Filtrate la crema, versatela nuovamente in un pentolino e scaldate fino a 80°C. Ritiratela poi dal fuoco e lasciatela raffreddare in una ciotola a bagnomaria in acqua ghiacciata. Sbattete la crema con la frusta per 4 minuti. Coprite con la pellicola trasparente e riponete in frigorifero per un'ora. Passato il tempo, bagnate i fogli di gelatina in acqua fredda per 10 minuti e scaldate in un pentolino il latte di cocco, la panna liquida, un pizzico di sale e lo zucchero. Quando gli ingredienti sono ben amalgamati aggiungete la gelatina, facendo attenzione a sgocciolarla bene. Abbassate la fiamma e lasciate riscaldare la crema a fuoco basso affinché gli ingredienti siano ben mescolati. Versate poi il composto in ciotoline da panna cotta e fate riposare in frigorifero per 10 ore. Servite la panna cotta adagiata sopra la crema di lime e decorate con i lamponi, le fragole, le scaglie di cocco e la scorza di lime.

IL VINO PIÙ ADATTO:
un liquore da vino Raboso, da estratto di ciliegie, mandorle, officinali, spezie e grappa. *Agricanto* di Paladin (Veneto), da servire ghiacciato.

MOUSSE ALLA PAPAYA

Preparazione: 1 ora e 30 minuti + 1 giorno in freezer

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:
70 g di albume d'uovo, 80 g di zucchero a velo, 1 limone, 70 g di farina di mandorle, 2 uova, 10 g di farina 00; *per la mousse*: 350 g di papaya, 125 g di zucchero a velo, 10 g di gelatina in polvere, 60 ml di succo di limone,380 g di panna; *per la glassa*: 100 g di polpa di papaya, 40 ml di succo di limone, 60 g di zucchero a velo.
PREPARAZIONE: montate a neve albumi e zucchero (10 g). Mettete la farina di mandorle, lo zucchero restante, una scorza di limone, le uova in una ciotola e lavorate. Incorporate 1/3 degli albumi montati e i restanti ingredienti. Versate il composto in uno stampo rettangolare e infornate 10 minuti a 190°C. Per la mousse, emulsionate gelatina e succo di limone e attendete 10 minuti. Montate la panna con metà dello zucchero. Frullate la polpa di papaya e mescolatela con lo zucchero restante. Scaldate la gelatina 10 secondi nel microonde, amalgamate alla papaya e poi alla panna. Ricavate dei cerchi dalla base biscottata della dimensione delle ciotoline. Versatevi la polpa e ricoprite con il biscotto. Riponetele in freezer per 24 ore. Frullate bene gli ingredienti della glassa e con questa decorate la mousse. Servite.

IL VINO PIÙ ADATTO:
un Gewürztraminer di raccolta tardiva (fine novembre) con aromi di frutti esotici: mango, lychee, papaia e ananas. *Spätlese* di J. Hofstätter (Alto Adige), da servire a 12-14°C di temperatura..

CROSTATA AL FRUTTO DELLA PASSIONE

Preparazione: 1 ora e 30 minuti + 1 ora e 30 minuti di riposo in frigorifero

INGREDIENTI PER 8 PERSONE:
180 g di farina, 150 g di zucchero a velo, 2 tuorli, 20 g di farina di mandorle, 160 g di burro a cubetti; *per la farcitura*: 150 g di zucchero, 1 limone, 130 ml di succo di frutto della passione, 3 uova, 2 fogli di gelatina o colla di pesce, 150 g di burro; *per la decorazione*: 2 albumi, 100 g di zucchero, 4 cucchiai di polpa del frutto della passione, sale.
PREPARAZIONE: mescolate farina, zucchero, sale, burro e tuorli e lavorate fino a quando l'impasto risulterà liscio. Avvolgetelo nella pellicola trasparente e lasciate in frigo per un'ora. Poi stendete in un cerchio dello spessore di 5 mm, mettetelo in uno stampo e coprite con pellicola trasparente. Fate riposare in frigorifero per 30 minuti. Rivestite quindi con un foglio di carta da forno e sopra legumi secchi e infornate a 180°C per 20 minuti. Togliete la carta con i legumi e cuocete altri 10 minuti. Bagnate i fogli di gelatina. Mescolate zucchero, scorza e succo di limone, succo del frutto della passione e uova. Fate addensare la crema sul fuoco, scioglietevi la gelatina e il burro. Versate sulla base della torta e lasciate raffreddare. Decorate con la meringa fatta con albumi e zucchero e con la polpa del frutto della passione.

IL VINO PIÙ ADATTO:
un bianco dolce raffinatissimo di uve sémillion, sauvignon e muscadelle, dalle note speziate e fruttate. *Sauternes* di Château Bastor Lamontagne (Francia), da servire a 16°C di temperatura.

CHEESECAKE AL BICCHIERE AL FRUTTO DEL DRAGO ROSA

Preparazione: 40 minuti + 1 giorno in frigorifero

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:
4 frutti del drago rosa, 100 g di zucchero, 600 ml di acqua tiepida, 250 g di panna acida, 250 g di mascarpone, 1 pizzico di sale, 1 frutto del drago bianco per decorare.
PREPARAZIONE: sbucciate e tagliate a cubetti i frutti del drago. Aggiungeteli allo zucchero e all'acqua in un pentolino e lasciate riscaldare a fuoco lento fino a quando il composto non risulterà denso. Passate poi la salsa in un colino e fate raffreddare completamente. In una ciotola sbattete il mascarpone con la panna acida e il sale. Incorporate i due composti ottenuti e versate in quattro bicchieri. Lasciate riposare un giorno in frigorifero. Servite decorando con palline ottenute dal frutto del drago bianco.

IL VINO PIÙ ADATTO:
un rosé blend di Nerello Mascalese e Nocera con bouquet di gelsomino, fragoline e bergamotto. *Rosa 2020* di Donnafugata e Dolce&Gabbana (Sicilia), da servire a 10-12°C di temperatura.

"Per l'opzione light, congelate la polpa la sera prima e frullatela poi con yogurt greco e miele"

GELATO AL MANGO

Preparazione: 30 minuti + 1 giorno e 3 ore in freezer

INGREDIENTI PER 8 PERSONE:
600 g di polpa di mango,
2 limoni,
125 g di latte condensato,
125 g di panna liquida.

PREPARAZIONE: sbucciate il mango e tagliate la polpa in piccoli cubetti. Lasciate in freezer per un giorno. Passato il tempo, tagliate a metà e spremete i due limoni. Versate quindi tutti gli ingredienti in un frullatore per ottenere una crema omogenea e senza grumi. Versate il gelato in uno stampo o contenitore e congelate per almeno 3 ore prima di servire.

PASSIONI *esotiche*

Voglia di sole e paradisi tropicali? Ecco dieci varietà di *frutta che vi porteranno lontano*, molto lontano. Chimere del gusto pronte a conquistarvi

di MONICA MARELLI

1 MANGOSTANO

Chi lo assaggia, afferma che sa di litchi, pesca e... rosa. La sua polpa carnosa è ricca di fibre e carboidrati, oltre alle vitamine antiossidanti A, C, E (ottime per rallentare l'invecchiamento). Da segnalare il contenuto di xantoni, sostanze antiossidanti dalle proprietà antibatteriche e antinfiammatorie. Come gustarlo: si taglia l'endocarpo legnoso e con un cucchiaino si affonda nella polpa bianca e burrosa.

2 KIWANO

Di origine africana, il suo sapore è un mix fra la dolcezza della banana e il tocco leggermente aspro del kiwi. Poco calorico, è ricco di vitamina C e sali minerali, fra cui potassio, ideale per riequilibrare gli elettroliti persi dopo una sessione in palestra o la corsa. Come gustarlo: ben maturo, deve essere non troppo duro al tatto. Si taglia a metà e si gusta con il cucchiaino oppure si taglia a pezzetti e si aggiunge allo yogurt fresco o anche all'insalata.

3 PITAYA

Noto anche come *dragon fruit* (una leggenda cinese lo considera un "uovo di drago"), ha un sapore fresco, dolce e delicato, che ricorda un po' il cetriolo. È ricco di vitamina E, fosforo e perfino una non trascurabile quantità di ferro. Come gustarlo: è molto facile da pelare, può essere mangiato affettato nelle macedonie o congelato e preso come sorbetto. Occhio alla versione essiccata: è molto concentrata in zuccheri e potrebbe non essere indicata per chi è a dieta.

4 LONGAN

Significa "occhio di drago" ed è originario dell'Indocina. Molto ricco di vitamina C e potassio, contiene anche riboflavina, una vitamina B utile per mantenere in salute le vie respiratorie. Nella medicina orientale il longan è utilizzato come calmante per i momenti di stress e agitazione mentale, mentre le ricerche occidentali dimostrano la sua capacità di rafforzare il sistema immunitario. Come gustarlo: una volta sbucciato può esser mangiato fresco oppure disidratato (e il sapore ricorderà il dattero).

5 FEIJOA

Al palato ricorda l'ananas con un tocco di menta. Spiccano beta carotene, vitamine del gruppo B e una cascata di vitamina C: un toccasana per proteggere il sistema immunitario in ogni stagione. Notevole anche la presenza di licopene, l'antiossidante preziosissimo per la salute, alternativa per chi non può consumare pomodori.
Come gustarlo: con un cucchiaino, tagliato a metà, oppure nelle macedonie, sbucciato e cosparso di limone perché scurisce subito.

7 RAMBUTAN

Nasce tra Malesia e Indonesia. Il nome deriva dal suo aspetto e significa "capelli". Ha un sapore molto dolce che ricorda la rosa. Interessante per chi non mangia carne perché contiene una buona dose di vitamine del gruppo B. Ottimo anche il contenuto di manganese (prezioso per l'equilibrato funzionamento della tiroide).
Come gustarlo: fresco, appena sbucciato. Alcuni preferiscono caramellarlo per i dolci a base di riso.

9 FINGER LIME

Adorato dagli chef stellati, è detto anche "caviale di agrumi" (la polpa è composta da tante "perle" trasparenti piene di succo). Al gusto ricorda il melograno con tocchi di mandarino. Ha proprietà antisettiche, diuretiche e rinfrescanti. Contiene buone quantità di vitamine C e B6 e di acido folico.
Come gustarlo: le sue sferule compaiono in piatti salati (per accompagnare il pesce), sulle tartine per una versione vegan – almeno in immagine – del caviale e nei dolci.

"La nuova star è il finger lime, con le sue sferule atout di chef stellati"

6 MARACUJA

In Italia lo chiamiamo "frutto della passione", ma il riferimento non è carnale bensì religioso: i missionari spagnoli usavano infatti la complessità del fiore per spiegare agli indigeni la sofferenza di Cristo. Ricchissimo di fibre, è utile per l'equilibrio del microbiota intestinale. Inoltre è una vera bomba di vitamina C, indispensabile per il sistema immunitario.
Come gustarlo: di solito tagliato a metà e mangiato con un cucchiaino, ma molti ne spremono il succo per aggiungerlo ai cocktail, alle macedonie o alle marmellate.

8 DURIAN

Famoso per il suo gusto sfuggente, che va dalla dolcezza del melone maturo a quello del formaggio stagionato, è considerato un super food per le altissime quantità di antiossidanti e vitamine del gruppo B. È un potente regolatore del colesterolo.
Come gustarlo: senza respirare e in un luogo aperto. Ha infatti un odore disgustoso, nettamente in contrasto con il sapore, universalmente considerato favoloso. Si mangia appena tagliato.

10 PLATANO

Originario del Sudamerica, dove viene consumato come sostituto della pasta in quanto ricco di amido, fa parte della famiglia della banana, a cui assomiglia molto. È un'ottima fonte di potassio e magnesio.
Come gustarlo: quando è verde, il sapore assomiglia a quello della patata, ma non si mangia crudo; mentre, se la buccia è nera, è al massimo grado di maturazione e molto dolce. Tipicamente viene consumato fritto.

Dove trovarli

Sarà sempre più facile in futuro vederli sui banchi anche della grande distribuzione, ma è anche nata una catena retail dedicata, che si ispira al mercato coperto e offre una selezione di frutta fresca "esterofila" da ogni parte del mondo, Banco Fresco (*bancofresco.it*).

TUTTA *un'altra* ZUPPA...

Basta il caldo tepore
di una **vellutata** ed è subito inverno...
ma in technicolor!
Un arcobaleno di sapori e profumi
e un piatto perfetto per fare
il pieno di fibre e vitamine.
Super food *prêt-à-manger*

ricette, foto e styling di COSTANZA SIGISMONDI

CAVOLO ROSSO, FINOCCHI E PINOLI

INGREDIENTI PER 2 PERSONE: 400 g di cavolo rosso, 1 scalogno, 1 cuore di finocchio, 500 ml di brodo vegetale, 200 ml di latte intero, sale q.b., succo di 1 limone, una manciata di pinoli; *per guarnire*: crostini, spinacino fresco.
PREPARAZIONE: in una padella antiaderente rosolate con un cucchiaio di olio il cavolo tagliato a fettine sottili , il cuore del finocchio, lo scalogno tritato e cuocete per 10 minuti circa. Versate il brodo vegetale e portate a bollore, abbassate la fiamma e cuocete per altri 5 minuti, aggiustando di sale. Mettete il tutto nel frullatore e azionate fino a ottenere una crema consistente. Unite il latte e mescolate bene. Aggiungete qualche goccia di succo di limone: la superficie della vellutata cambierà colore. Guarnite con i pinoli, i crostini e qualche foglia di spinacino fresco.

IL VINO PIŪ ADATTO: un bianco selezionato da quasi otto secoli di cultura vitivinicola (il Domaine risale al 1255), di grande equilibrio tra corpo e freschezza. *Riesling Hospices de Colmar* del Domaine Viticole de la Ville de Colmar (Francia), da servire a 8-10°C di temperatura.

PORCINI, GORGONZOLA E PREZZEMOLO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE: 250 g di funghi porcini, 500 ml di brodo vegetale, 2 spicchi di aglio, 2 cucchiai di farina 00, olio extravergine di oliva, 3 cucchiai di panna da cucina, crostini di pane tostato, sale q.b., gorgonzola, un ciuffo di prezzemolo.

PREPARAZIONE: pulite e mondate i porcini. Affettateli, soffriggeteli in una padella antiaderente con un filo di olio, un paio di spicchi di aglio e il prezzemolo e cuocete per 5 minuti. Aggiungete 2 cucchiai di farina e mescolate per un paio di minuti a fiamma media. Togliete l'aglio, unite il brodo vegetale e portate a bollore, abbassate poi la fiamma e cuocete per altri 15 - 20 minuti. Aggiustate di sale. Mettete il tutto nel frullatore e azionate fino a ottenere una crema consistente. Unite la panna e mescolate bene. Guarnite con gorgonzola, olio, prezzemolo e servite con crostini di pane tostato.

IL VINO PIÙ ADATTO: un rosso frizzante, giovane per eccellenza, 100% Merlot, come il *Beaujolais nouveau* francese l'annata nuova è disponibile dal 10 novembre. *Novello 2021* di Statti (Calabria), da servire a 14-16°C di temperatura.

"Crostini di pane, semi e frutta secca regalano quel piacevole tocco croccante in più"

LENTICCHIE, CAROTE E PANNA ACIDA

INGREDIENTI PER 2 PERSONE: 400 g di zucca napoletana, 500 ml di brodo vegetale, 250 g di lenticchie rosse, 1 cipolla rossa, 1 confezione di panna acida, 1 carota, olio extravergine di oliva, timo in polvere, zenzero in polvere, sale q.b., crostini dorati.

PREPARAZIONE: in una padella antiaderente rosolate con un cucchiaio di olio la cipolla tritata, la zucca, la carota a pezzetti e cuocete per circa 10 minuti. Unite le lenticchie e cuocete per altri 5 minuti, poi versate il brodo vegetale e portate a bollore. Abbassate la fiamma e proseguite la cottura per altri 20-30 minuti: le lenticchie dovranno essere morbide. Aggiustate di sale. Mettete il tutto nel frullatore e azionate fino a ottenere una crema consistente. Unite la panna acida e amalgamate bene. Spolverate con timo e zenzero e guarnite con crostini e un filo di olio a crudo.

IL VINO PIÙ ADATTO: un bianco dal color paglierino luminoso, aromatico con leggero sentore di vaniglia, finemente salino. *Puntay Chardonnay 2019 Doc* di Erste + Neue (Alto Adige), da servire a 8-10°C di temperatura.

"La zucca è la combinazione top: povera di calorie, ricca di fibre e vitamine A più C"

ZUCCA, ARACHIDI E SEMI DI CHIA

INGREDIENTI PER 2 PERSONE:
400 g di zucca mantovana, 500 ml di brodo vegetale, 1 patata dolce, 1 cipolla dorata piccola, 1 vasetto di yogurt magro bianco, olio extravergine di oliva, zenzero tritato q.b., sale q.b, arachidi e semi di zucca tostati, semi di chia, prezzemolo fresco.
PREPARAZIONE: tagliate la zucca e la patata a cubetti e bollitele in acqua salata per un paio di minuti. In una pentola antiaderente soffriggete la cipolla a pezzetti con un cucchiaio di olio e unite i cubetti di zucca e patata. Correggete di sale e cuocete per 10 minuti circa. Versate il brodo vegetale e portate a bollore, abbassate poi la fiamma e lasciate cuocere per altri 10 minuti. Mettete il tutto nel frullatore e azionate fino a ottenere una crema consistente, unite il vasetto di yogurt magro e mescolate bene. Guarnite con arachidi, semi di zucca, zenzero tritato, semi di chia, un filo di olio a crudo e foglie di prezzemolo.

IL VINO PIŪ ADATTO:
un bianco biologico blend di tre tipicità del terroir - Grillo, Catarratto, Fiano - e dal bouquet ricco di note di cocco, frutta tropicale e spezie dolci. *Vanedda Bianco Terre Siciliane Igp* di Cortese (Sicilia), da servire a 8-10°C di temperatura.

BROCCOLI, ROBIOLA E CAPPERI

INGREDIENTI PER 2 PERSONE:
500 g di broccoli, 2 patate medie, 1 confezione di robiola, 500 ml di brodo vegetale, 1 porro, olio extravergine, pane di segale, semi di sesamo, capperi, sale q.b.
PREPARAZIONE: in una padella antiaderente rosolate con un cucchiaio di olio le patate a cubetti, le rosette di broccoli e il porro a fettine sottili. Cuocete per qualche minuto. Versatevi il brodo vegetale e portate a bollore, poi abbassate la fiamma e lasciate cuocere per altri 10 minuti. Aggiustate di sale e trasferite il tutto nel frullatore. Azionate fino a ottenere una crema consistente, unite la robiola e mescolate bene. Guarnite con olio, capperi, semi di sesamo e servite con pane di segale.

IL VINO PIŪ ADATTO:
un bianco fresco vincitore della guida internazionale *5StarWines*, cuvée di uve tradizionali del Collio. *Fantazija 2019* di Polje (Friuli-Venezia Giulia), da servire a 8-10°C di temperatura.

il BELL di stare in Cucina

E' il luogo in cui sbizzarrirsi e dare SPAZIO AL TUO LATO CREATIVO!

Perchè con gli strumenti giusti

è più facile rendere ogni tua semplice ricetta INDIMENTICABILE.

La cucina è il luogo più caldo della casa. Quello in cui la famiglia si raccoglie, dove spesso ci si ritrova a chiacchierare o, in silenzio, ci si concede una pausa, magari davanti a un caffè. La cucina è anche il luogo delle idee, dove ogni giorno mettiamo alla prova fantasia e passione per regalare a chi vogliamo bene - e a noi stessi - qualcosa di buono: un piatto che può essere da provetto chef o una preparazione magari semplice, ma che puoi rendere speciale se hai sottomano gli strumenti adatti. Come quelli che ti mette a disposizione KitchenAid: perfetti per farti esprimere il meglio in ogni situazione.

E ALLORA: TRITA, FRULLA, SBATTI…
…il tutto senza fili, con la massima comodità e il minimo disordine. Qualunque sia la ricetta che vuoi realizzare, che tu voglia preparare una zuppa o una vellutata, un hummus o una maionese, montare della panna o creare la mousse perfetta, potrai muoverti in cucina con la massima libertà passando da un piano di lavoro all'altro. la Linea di elettrodomestici Cordless infatti, grazie alla dotazione di batterie agli ioni di litio, ti offre la massima versatilità e la possibilità di liberare la tua creatività in qualunque posto tu voglia.

Il Frullatore a immersione, il Tritatutto e lo Sbattitore, disponibili in 4 eleganti colori, diventeranno alleati insostituibili ogni volta che il palato chiederà l'amalgama perfetto.

…IMPASTA, AMALGAMA, INCORPORA!
Il Robot da cucina Artisan è uno di quegli strumenti che hai sempre voglia di usare. Perchè la sua versatilità fa venire voglia di sperimentare ricette sempre diverse, che siano della tradizione familiare o quelle esotiche giunte a noi da molto lontano. Con la sua frusta a sei fili, il gancio impastatore e la frusta piatta puoi davvero sbizzarrirti: montare la panna, rendere soffice il purè di patate, ottenere albumi montati a neve che sembrano una montagna innevata… Ma una menzione speciale va fatta per chi ama panificare a casa propria. Grazie alla Bread Bowl con coperchio da 4,7 L, in ceramica e titanio rinforzato puoi preparare con estrema facilità un pane di qualità professionale. Con questo fantastico prodotto puoi infatti impastare, far lievitare e portare a cottura il tuo impasto dolce o salato. Semplicemente usando questa ciotola, che grazie al suo coperchio creerà un ambiente simile a quello di un forno a vapore durante la cottura, ottenere prodotti dalla crosta croccante e un interno fragrante e soffice sarà facile e gratificante.

A Natale regala tradizione e innovazione

Il design KitchenAid, inconfondibile e senza tempo, si rinnova nella Limited Edition "Light & Shadow". In tonalità Sand Soaked è dotato di una ciotola a borchie tridimensionali, in ceramica nera e senza manico, che può indifferentemente sopportare il gelo, il forno (fino a 246°C) e il microonde senza rischi. Con le sue dieci velocità e la sua ampia dotazione non può non essere nella tua wishlist natalizia!

Ora la tua FANTASIA ha a disposizione tutti gli strumenti di cui aveva bisogno per dare PIÙ SAPORE a ogni momento di OGNI GIORNO.

www.kitchenaid.it

KitchenAid

Rosa CHOC(KING)

Il lato glamour del cioccolato, quello più **spettacolare**, avvolge e travolge i dolci delle feste. Il palato si concede al **pink touch** e l'occhio sperimenta l'insolito profilo ad alto tasso di instagrammabilità

Foto e ricette di SILVIA PALMA

TORTA DI CRÊPES

Preparazione: 1 ora e 15 minuti

INGREDIENTI PER 10 PERSONE:
per le crêpes: 1 lt di latte, 4 uova, 400 g di farina,1/2 cucchiaino di sale, 100 g di zucchero, burro q.b. per cucinare le crêpes;
per la glassa al cioccolato: 300 g di cioccolato rosa Ruby, 375 g di zucchero a velo, 375 g di burro, 1 presa di sale, 1 cucchiaio di frutti di bosco;
per la decorazione: frutti di bosco freschi, zucchero a velo.

PREPARAZIONE: per l'impasto delle crêpes: mettete tutti gli ingredienti nella ciotola di un robot da cucina e lasciate lavorare fino a quando l'impasto risulterà senza grumi. Fate riposare per 30 minuti. Scaldate una padella a fuoco medio-alto e imburratela. Versatevi un cucchiaio di impasto lasciando che si distribuisca su tutto il diametro della padella. Quando comincia a dorarsi sui bordi, rigirate la crêpe. Ripetete l'operazione fino a terminare l'impasto. Fate raffreddare completamente. Preparate la glassa: sciogliete il cioccolato a bagnomaria e attendete che si raffreddi. Nel frattempo, mettete il burro a cubetti in una ciotola e sbattetelo fino a quando risulterà bianco e spumoso. Senza smettere di mescolare, aggiungete lo zucchero a velo, il sale e i frutti di bosco. Lavorate il composto per 3 minuti. Aggiungete poi il cioccolato per ottenere una crema vellutata. Costruite la torta con le crêpes alternando gli strati con la glassa e decorate infine con i frutti di bosco e lo zucchero a velo.

FIORENTINI ALLA MANDORLA E PISTACCHIO

Preparazione: 30 minuti + 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 12 PEZZI:
125 g di mandorle a scaglie, 50 g di pistacchi, 75 g di zucchero, 25 g di miele, 50 g di panna liquida, 150 g di cioccolato rosa Ruby.

PREPARAZIONE: in un pentolino versate la panna liquida, lo zucchero e il miele e riscaldate a fuoco medio fino a quando lo zucchero si sarà sciolto. Togliete dal fuoco, aggiungete le mandorle e i pistacchi e mescolate con un cucchiaio per ottenere un composto compatto. Attendete che si raffreddi. A questo punto dividete l'impasto in 12 palline, disponetele su una teglia ricoperta di carta forno e formate dei cerchi. Infornate per circa 12 minuti a 180°C. Sfornate e lasciate riposare a temperatura ambiente senza togliere i biscotti dalla teglia. Fondete il cioccolato a bagnomaria, lasciatelo raffreddare un poco e intingete i biscotti da un lato. Servite i biscotti freddi.

"Un cioccolato speciale, dalle note aromatiche e dal retrogusto fruttato e molto fresco"

SCONES ALLA FRAGOLA E CIOCCOLATO

Preparazione: 30 minuti
Riposo: 12 ore

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:
375 g di farina, 60 g di zucchero, 1 cucchiaino di lievito chimico, 1/2 cucchiaino di bicarbonato di sodio, 1/2 cucchiaino di sale, 85 g di burro molto freddo, 2 uova, 150 ml di panna liquida, 1 cucchiaino di cardamomo, 75 g di fragole, 100 g di cioccolato Ruby; *per la glassa*: 100 g di cioccolato Ruby.

PREPARAZIONE: mettete in una ciotola la panna liquida e le uova e mescolate delicatamente per ottenere un composto omogeneo. Tenete da parte. In un'altra ciotola unite la farina, lo zucchero, il lievito, il bicarbonato di sodio, il cardamomo e il sale. Quando gli ingredienti saranno ben amalgamati, aggiungete il burro freddo tagliato a cubetti piccoli e lavorate con le mani per ottenere un composto sabbioso. Create un buco al centro e versateci il mix di uova e panna. Mescolate delicatamente. Unite poi le fragole e il cioccolato Ruby e lavorate per ottenere un composto ben compatto. Spostate quindi la pasta su un piano da lavoro infarinato e ricavate un cerchio di 15 cm di diametro e 2 cm di spessore. Tagliatelo in 8 triangoli e riponeteli su una teglia ricoperta con carta da forno. Fate attenzione a separare i triangoli tra di loro di almeno 5 cm perché il loro volume aumenterà con il calore. Infornate per 20 minuti a 185°C. Lasciate riposare sopra una griglia. Nell'attesa preparate la glassa: fondete il cioccolato Ruby e, una volta pronti, decorate gli scones lasciando colare sopra piccoli filamenti di cioccolato.

TORTA SACHER ROSA

Preparazione: 1 ora e 20 minuti

INGREDIENTI PER 10 PORZIONI:
100 g di burro, 100 g di zucchero a velo, 6 uova ,125 g di farina di mandorle,
12 g di lievito chimico, 150 g di cioccolato fondente, 100 g di zucchero,100 g di farina,
200 g di marmellata di lamponi; *per la glassa rosa*: 300 g di cioccolato rosa Ruby,
300 g di panna liquida, 50 g di burro.

PREPARAZIONE: in una ciotola sbattete il burro ammorbidito e lo zucchero a velo aiutandovi con delle fruste elettriche per ottenere una crema liscia e senza grumi. Aggiungete i tuorli d'uovo (tenete da parte gli albumi) e mescolate fino a quando gli ingredienti saranno ben amalgamati. Senza smettere di mescolare, unite poi la farina di mandorle, il lievito e il cioccolato sciolto. A parte, montate a neve gli albumi: quando cominciano a imbianchirsi versate lo zucchero lavorando energicamente. Incorporate quindi gli albumi montati nella ciotola con gli altri ingredienti. Trasferite il composto in uno stampo di 22 cm di diametro precedentemente imburrato e infornate per 30 minuti a 170° C. Sfornate e lasciate riposare per 10 minuti a temperatura ambiente. Togliete il pan di Spagna dallo stampo e dividetelo a metà per ottenere due dischi. Spalmate il primo con la marmellata di lamponi e coprite con l'altro disco. Tenete da parte. Preparate la glassa: unite tutti gli ingredienti in un pentolino su fuoco dolce e attendete che il cioccolato si sciolga. Mescolate con un cucchiaio e versate metà del cioccolato sulla torta, livellandelo con una spatola da cucina, e riponete in frigorifero per 15 minuti. Versate poi il resto del cioccolato e decorate a piacere con lamponi o scaglie di cioccolato.

TARTUFI ROSĒ

Preparazione: 30 minuti più 1 giorno di riposo in frigo

INGREDIENTI PER 12 PEZZI:
250 g di cioccolato Ruby, 25 ml di latte di cocco, 50 ml di panna liquida, 25 g di cocco grattugiato, 50 g di mandorle tritate.
PREPARAZIONE: fondete il cioccolato a bagnomaria, poi amalgamate con la panna. Incorporate il latte di cocco e mescolate fino a ottenere una crema omogenea. Coprite il fondo e le pareti di uno stampo (o di una ciotola) con pellicola trasparente e versatevi il composto. Coprite con altra pellicola facendola aderire bene sulla superficie e fate riposare in frigo per 24 ore almeno. Passato il tempo, formate delle palline con le mani o aiutandovi con un porzionatore da gelato e passatele nel cocco grattugiato e nelle mandorle tritate.

TRIFLE MASCARPONE E LIMONE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:
100 g di biscotti secchi, 50 g di burro; *per la crema al mascarpone*:
250 g di mascarpone, 150 ml di panna da montare, 100 g di zucchero a velo, succo di 1 limone, 1 foglio di gelatina o colla di pesce; *per la crema al cioccolato*:
150 g di cioccolato rosa Ruby,
50 g di panna liquida; *per decorare*:
100 g di mirtilli, 100 g di panna montata.
PREPARAZIONE: bagnate la gelatina nel succo di limone e tenete da parte. Sbriciolate i biscotti, aggiungete il burro sciolto e mescolate il composto per amalgamare gli ingredienti. Preparate la crema al mascarpone. Montate la panna fino a ottenere una consistenza morbida. Senza smettere di mescolare, aggiungete nell'ordine il mascarpone, poi la gelatina (precedentemente sgocciolata e scaldata 10 secondi al microonde). Dovete ottenere una crema morbida e uniforme. Fondete il cioccolato a bagnomaria con la panna, mescolate e lasciate raffreddare.
In un bicchiere disponete in sequenza: uno strato di biscotti, uno di mascarpone, uno di crema di cioccolato ruby e uno di mirtilli. Ripetete l'operazione e ricoprite infine con la panna montata e il cioccolato in scaglie.

UNA TAZZA DI ROSĒ
Non di vino si parla, ma di cioccolata calda nella sua declinazione rosa: è questa la novità firmata *Eraclea*. Si chiama Ruby, è una limited edition, si può gustare nei migliori bar o acquistare nell'elegante confezione da 5 bustine online su *lavazza.it.*

"Sulla vie en rose della pasticceria, tra classici rivisitati e amuse bouche dolci"

incantesimo ROMANO

Aperitivo sull'altana, cena placé con vista e un menù che intreccia passioni aristocratiche e popolari. È l'invito di **Violante Guerrieri Gonzaga**, l'ospite che Hollywood ci invidia e che, dell'art de la table, ha fatto la sua *art & joie de vivre*

di ALESSANDRA PON - styling ANITA SCIACCA - foto di LUCIA CARNIEL

Si capisce subito perché gli stranieri in Grand Tour e le celebs in vacanze romane siano tutti pazzi per la marchesa Violante Guerrieri Gonzaga – per gli amici e i clienti ospiti, Vio. La sua *lifestyle experience* è tutto quello che un non-italiano si aspetta dal nostro Bel vivere e da Roma. Un edificio antico almeno sei secoli e dal doppio, ma diverso cognome – Palazzo Orsini Taverna, emblema di intricate liaison dinastiche e rivoluzioni spirituali, fortezza e residenza in ordine sparso, purché blasonato, di cardinali, principi e ambasciatori. Un ascensore segreto alla fine di un cortile dal fascino *delabré*, che porta a una tavola, tra l'informale e l'aristochic, in cornice di tende damascate e pareti affrescate, vassoi d'argento con sanguigne polpette e mozzarelle in carrozza accanto a filetti dal purissimo sangue blu. E, ovunque, dal soffitto all'appartato *guéridon*, citazioni

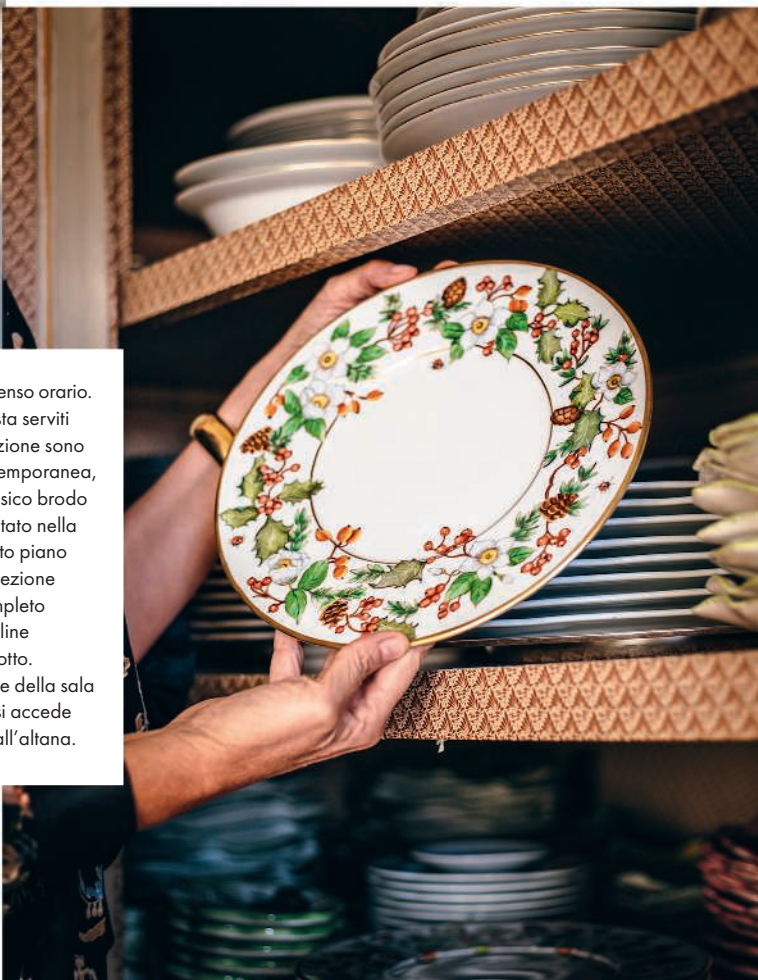
Sopra. Violante Guerrieri Gonzaga nella sala camino di Palazzo Orsini Taverna, dove vive, riceve, dà lezioni di cucina e disegna le sue collezioni di home decor. In alto, a destra. Mini bouquet verdi si alternano alle candele sui davanzali interni delle finestre. Nella pagina accanto. L'altana al piano superiore della terrazza.

SFORMATINI DI UOVO AL TARTUFO

INGREDIENTI PER 12 PEZZI:
12 uova,
12 cucchiai di parmigiano reggiano grattugiato,
sale, pepe,
600 ml di panna fresca,
burro per ungere gli stampi;
per la salsa:
400 ml di panna fresca,
20 g di prosciutto cotto tritato,
6 cucchiai di crema tartufata.

PREPARAZIONE: in una ciotola sbattete le uova con il formaggio grattugiato, aggiungete la panna e condite con sale e pepe. Amalgamate bene il tutto. Preparate 12 stampini di silicone imburrati e versatevi il composto. Infornate a bagnomaria mettendoli in una teglia dal bordo alto con 3 cm d'acqua e cuocete per un'ora a 140°C. Nel frattempo preparate la salsa, versate in una pentola la panna, il prosciutto e la crema tartufata, scaldate a fuoco lento per 5 minuti mescolando. Sfornate gli stampini e capovolgeteli su un piatto da portata, versatevi intorno la salsa e servite.

IL VINO PIÙ ADATTO: *Sauvignon Blanc Vette* di Tenuta San Leonardo, da servire a 8-10°C di temperatura.

Da sinistra e in senso orario. I tortellini in crosta serviti come monoporzione sono la variante contemporanea, ma chic del classico brodo natalizio presentato nella zuppiera. Il piatto piano della nuova collezione (il catalogo completo è disponibile online su *vioshop.it*). Sotto. Veduta d'insieme della sala camino, da cui si accede alla terrazza e all'altana.

antiquarie e creazioni contemporanee di mano della proprietaria, ora dipinti ora porcellane.
Ma, più di tutto, lo capisci quando entri nella sala da pranzo e ti siedi, improvvisamente consapevole che lo spettacolo non sarà il piatto che ti verrà servito, ma quella vista che ti si apre di fronte come una quinta teatrale: i tetti di Roma e il Cupolone in tutta la loro grande ed eterna bellezza, accecante e imperiosa a pranzo, languida e sognante a cena.

Cos'ha preparato alla magrissima Angelina Jolie che, all'ultima Festa del Cinema di Roma, non voleva andarsene senza passare da lei?

«È venuta con le tre figlie e le ho proposto un *art-breakfast*: colazione all'italiana – cappuccino, cornetti, pane e marmellata –

"La mia prima idea è stata un home restaurant, dove famiglia, cultura e cucina si incontrano"

TORTELLINI IN BRODO IN CROSTA

INGREDIENTI PER 12 PERSONE: 1,2 kg di tortellini al prosciutto crudo, 6 rotoli di pasta sfoglia, 2 tuorli per spennellare; *per il brodo di verdure*: 5 lt d'acqua, 2 cipolle, 250 g di carote, 250 g di sedano, 10 grani di pepe, 500 g di patate, 4 foglie di alloro, 5 chiodi di garofano, 10 grani di pepe, 1 ciuffo di prezzemolo.

PREPARAZIONE: iniziate preparando il brodo: lavate le cipolle senza privarle della buccia, poi eliminate la parte inferiore e tagliatele a metà. Infilate nella polpa i chiodi di garofano, come un puntaspilli. Mettete tutto in una pentola. Pulite e tagliate a tocchetti le carote e il sedano e aggiungete nella pentola assieme ai grani di pepe, l'alloro, le patate e il prezzemolo. Coprite con l'acqua fredda e mettete la pentola sul fuoco; fate cuocere a fiamma bassa per almeno 2 ore. Una volta che il brodo sarà pronto, filtrate dalle verdure. Portate a bollore e cuocete al dente i tortellini. Distribuiteli in 12 zuppierine di porcellana adatte alla cottura in forno. Ritagliate la pasta sfoglia in 12 dischi poco più grandi del diametro delle zuppierine. Coprite ognuna con un disco, facendolo aderire su quasi tutto il bordo. Con degli stampini ricavate delle stelline dalla pasta avanzata e sistematele sopra i dischi. Spennellate con i tuorli e cuocete in forno già caldo a 220°C per 12 minuti o finché la sfoglia non sarà gonfia e dorata.

IL VINO PIÙ ADATTO: *Rosso Carmenère* di Tenuta San Leonardo, da servire a 18-20°C gradi di temperatura.

Sopra. Violante accende i candelabri d'argento di famiglia. A destra. La preparazione degli sformatini di uovo al tartufo. Nella pagina accanto. Da sinistra e in senso orario. Dettaglio della tavola con piatti e bicchieri in pendant. I vini della Tenuta San Leonardo, seguita dal fratello Anselmo. Il tramonto dalla finestra della sala da pranzo.

TOURNEDOS ALLA ROSSINI CON CONTORNO DI MELE

INGREDIENTI PER 12 PERSONE: 12 tournedos alti 3 cm, 1,2 kg di fois gras, 12 fette tonde di pane in cassetta, 1 bicchiere di cognac, 350 g di burro, 10 mele, 180 g di burro per cuocere le mele.

PREPARAZIONE: tagliate il fois gras in dodici fettine un po' più piccole dei tournedos e tenetele da parte. Rifilate le fette di pane alla stessa dimensione della carne e fatele dorare da entrambi i lati su una griglia o nel tostapane. Legate i filetti tutt'intorno con lo spaghino bianco da cucina perché nella cottura mantengano la loro forma rotonda. In una padella lasciate fondere il burro e quando diventa color nocciola adagiatevi i tournedos. Fateli colorire a fiamma vivace per un minuto da entrambi i lati. Versate il cognac, aggiustate di sale e pepe, abbassate la fiamma e continuate a cuocere a fuoco basso per 10 minuti per una cottura media. In un'altra padella scottate le fettine di fois gras e fatele cuocere nel loro grasso. In un'altra padella preparate le mele, mettete il burro e caramellate le fette di mela precedentemente sbucciate e tagliate. Disponete su ogni piatto una fetta di pane, poi il filetto, a cui avrete tolto lo spaghino, la fetta di fois gras e, in ultimo, versarvi la salsa formata dal burro e cognac. Accanto disponete a raggiera le fettine di mela e servite.

IL VINO PIÙ ADATTO: *Bordolese Terre di San Leonardo* di Tenuta San Leonardo, da servire a 18-20°C di temperatura.

e lezione di disegno e storia dell'arte a tema Michelangelo. Ha mangiato tutto e di tutto… persino le caramelle che avevo preparato per le bambine».

Anche Cindy Crawford è amante delle sue colazioni…

«Sì, ma lei non transige, menù supernaturista e crudista: succhi di frutta, frullati vegani, verdure. Dice che, a nutrirsi, basta la mia terrazza…».

Chi l'ha sorpresa come gusti a tavola?

«Hillary Clinton, che ha adorato le mie cotolette, e Kristen Stewart, che sarebbe rimasta tutta la mattina in giro con me al mercato».

È così che è iniziata Vio's Cooking, portando gli ospiti a Campo de' Fiori..

«Vent'anni fa, più o meno. La mia idea era un *home restaurant* di alto livello, dove servire i piatti della tradizione italiana e

TERRE
"Voglio che i miei ospiti assaporino la bellezza in ogni sua forma"

“La prima cosa che scelgo è il piatto: dai suoi colori disegno poi la scenografia”

della mia famiglia abbinati con i vini delle nostre tenute in Trentino. Si partiva con il tour per l’acquisto degli ingredienti al mercato, poi si tornava a casa e facevo lezione di cucina. Prima di pranzo, offrivo l’aperitivo in altana: Roma a 360 gradi e una visita “aerea” dei monumenti più celebri. Inebriati di bellezza, mangiavano ancor più entusiasti quello che avevamo cucinato insieme».

Come ha scoperto la passione per la cucina?

«In realtà non l’ho mai scoperta… L’ho da sempre, come tutte le donne della mia famiglia: le ricette di nonne, mamme, cugine e zie ce le siamo tramandate a voce e le svolgevamo a mente. Sono stata io la prima a scrivere quantità e ingredienti, quando ho cominciato a dare lezione, come appunti per gli “studenti”, ricette che poi ho raccolto in un libro (*Vio’s Cooking. An Italian lifestyle*). Ognuna di noi, a suo modo, ha interpretato e arricchito. I tortellini in crosta, per esempio, sono una mia variante della classica portata natalizia presentata in zuppiera. Amo ricette semplici, che però si presentino raffinatissime».

Sopra. Violante nel suo studio-laboratorio. Sotto. Con la cagnolina Briciola. Nella pagina accanto. Sopra. In sala da pranzo, la tavola apparecchiata; pareti e credenze a scomparsa estetica boiserie sono state dipinte sempre da Violante. Sotto. Mentre sfoglia il suo primo libro, *Vio's Cooking. An Italian Lifestyle.* Sta preparando il prossimo, ambientato in giardino.

PARFAIT DI CASTAGNE

INGREDIENTI PER 10 PERSONE:
5 tuorli,
500 gr di panna liquida,
5 cucchiai di zucchero,
700 g di marmellata di castagne,
10 marrons glacés,
meringhe per decorare.

PREPARAZIONE: in una ciotola montate i rossi d'uovo con lo zucchero e poi mescolate il composto con la marmellata di castagne. In un'altra ciotola montate la panna a mano o con una frusta elettrica. Unitela alla crema che avete già preparato, mescolando delicatamente. Versate il composto in uno stampo da gelato, livellate la superficie e riponete in freezer. Quando servite, capovolgete il gelato e decorate con piccole meringhe e marrons glacés. È un dolce perfetto da accompagnare anche con una salsa al cioccolato tiepida.

IL VINO PIÙ ADATTO: da degustare con grappa *Bianca* di Tenuta San Leonardo, da servire a 15 gradi di temperatura.

Dall'alto, da sinistra e in senso orario. Un altro angolo della sala da pranzo affacciata sui tetti di Roma. Violante con il grembiule da lei "griffato". La frutta di marzapane è disposta nei piattini della collezione *Cabbage*. Alcuni ritratti di famiglia. La figlia di Violante, Lavinia, affianca ora la madre nella gestione del marchio e delle attività di Vio's.

Come sarà la sua tavola di Natale?

«Mi piace, di base, la tavola piena, ricca, con dieci, dodici invitati – per accogliere la famiglia al completo. La tovaglia di lino ricamata, i candelabri e il servizio d'argento dei Guerrieri Gonzaga, e piatti e bicchieri in pendant agrifoglio della mia ultima collezione *Christmas*».

Disegnare, la sua seconda passione...

«Ecco questa invece l'ho scoperta, frequentando l'Accademia delle Belle Arti e iniziando con la pittura a olio per poi spaziare nei materiali e nelle funzioni: mi sono inventata pittrice, decoratrice d'interni, designer di accessori. Sono io l'autrice in toto della sala da pranzo, dalle pareti dipinte a volute dorate alle lampade, alla *ménagerie* di elefanti, farfalle e uccellini in ceramica».

L'anno scorso a Natale, sulle pagine di *Elle*, ci stupì con un mood tropical di piatti *fleuri* e candelabri *parrot*: le sue

"Le ricette di famiglia si passavano a voce, finché non le ho scritte per le mie lezioni"

Dettaglio dei numerosi bouquet che Violante, amante dei fiori e del giardino, dispone nelle varie stanze. Sulla tavola non manca mai il centrotavola fiorito che riprende i colori e lo stile, classico o più informale, della *mise en place*.

tavole sono dei giardini delle meraviglie in miniatura...

« Ho sempre amato giocare con i colori, e con gli stili: tradizionale ed esotico, solenne e divertente. Voglio che ogni volta, a ogni tavola, si entri in una dimensione sospesa, da giardino incantato. Ricreerò quest'atmosfera un po' *fairy tale* anche nel negozio che aprirò a breve, qui a Palazzo, dove saranno raccolte sia le mie collezioni sia oggetti di altra mano, capaci di sorprenderti e farti viaggiare con la fantasia. *Giardino Incantato* sarà anche il titolo del mio prossimo libro».

Dedicato a un giardino in particolare?

«Nel cuore, ai giardini della Landriana, una volta proprietà di mia nonna: adoravo passeggiarvi – e perdermi – da bambina, e lì mi sono innamorata del mio fiore preferito, la dalia. Nel libro… non voglio rivelare nessun nome, ma ci saranno i giardini "apparecchiati" più incantati e incantevoli d'Italia».

E ci troveremo anche tutte le altre ricette della sua famiglia?

«Tutte…tranne la torta alla nocciola che si prepara a ogni compleanno di famiglia. Quella non la darò mai a nessuno, neanche se si chiama Bill Clinton o George Clooney».

una STORIA agrodolce

Una tenuta quasi nascosta nel bosco tra le colline emiliane, dove ri-scoprire il nuovo Lambrusco e l'antico elisir dell'aceto. In un balsamo di sapori tra **innovazione e tradizione** regionale secondo natura...

di ANITA SCIACCA - foto VIOLA CAJO DE CRISTOFORIS

Appena si varca il cancello di Venturini Baldini si respira subito aria di vino: la parte produttiva, le vigne e la boutique dedicata anche alle degustazioni, sono infatti lì ad accoglierci, a dichiarare subito gli obiettivi della famiglia Prestia. Un filare di cipressi, invece, ci accompagna in cima al colle dove si trova il Wine Relais Roncolo 1888, l'ex residenza nobiliare ora votata all'hospitality: ed è qui che inizia il nostro viaggio tra i sapori e i colori dell'Emilia Romagna, con gli onori della "padrona" di casa Julia Prestia.
«Siamo sulle storiche colline Matildiche, tra Parma e Reggio Emilia. La nostra azienda è strettamente legata

In alto. Alcuni dettagli di Villa Manodori, tuttora in restauro. A sinistra. Un ritratto di Julia Prestia mentre serve il vino a una tavoladel ristorante Taglierè in Limonaia. Sopra. Le vigne in autunno. Nella pagina accanto. Veduta aerea della tenuta Venturini Baldini circondata dal Parco naturale di Roncolo.

alla storia della tenuta che risale al XVI secolo: qui la famiglia Venturini Baldini iniziò la produzione vitivinicola nel 1976, e noi la stiamo portando avanti dal 2015, quando siamo rientrati in Italia da Londra», racconta Julia. Il progetto è ampio e ambizioso: «l'idea è quella di creare una vera *experience* emiliana, perché questa è una regione che ha tantissimo da proporre, ma purtroppo non ha ancora un'offerta adeguata. Abbiamo aperto il resort Roncolo 1888 da un anno e il ristorante La Limonaia subito dopo», continua. «Il concetto che vogliamo trasmettere è quello di borgo: una villa padronale – in cui stiamo ancora facendo i lavori e che sarà dedicata alle suite – gli edifici del custode dove si trovano le camere già pronte e l'antica acetaia del '700 ancora operativa». Passeggiando per la tenuta si respira aria di storia e tradizione: basta voltarsi per ammirare Villa Manodori, dimora dei marchesi Fontanelli, dei conti Ancini e infine, nell'800, residenza dei marchesi Manodori, risalente agli inizi del '500; qui sono al lavoro i restauratori per recuperare antichi affreschi e decori che renderanno le suite luoghi

"Volevamo creare qualcosa di inaspettato, una sorpresa nascosta nel parco"

In alto. Una delle camere del relais Roncolo 1888 con le travi a vista originali e il caveau sottostante aperto per degustazioni o cene su richiesta. Sopra e a destra. Alcuni dettagli degli affreschi di Villa Manodori.

Il ristorante Taglierè in Limonaia, nato dal recupero di una storica serra, ha la terrazza che si affaccia sul parco che abbraccia la tenuta. Sotto, a sinistra. La sala interna, moderna e minimale. A destra. La reception di Roncolo 1888 sottostante all'acetaia.

In alto, da sinistra e in senso orario. Per l'antipasto regnano sovrani i salumi del territorio come il prosciutto crudo di Parma, la culatta e il salame. I vini Venturini Baldini da abbinare al menù Terre Matildiche. Le carte del ristorante. La tavola imbandita per il pranzo.

unici e speciali. Il fil rouge della tenuta però non è solo l'*heritage* ma anche l'eccellenza: «lavoriamo affinché ogni dettaglio rispecchi questo obbiettivo: siamo tra le prime cantine della nostra regione ad aver ottenuto la Certificazione Biologica e i nostri vigneti sono immersi in un parco dal ricco patrimonio naturalistico che confina con il Parco di Roncolo. E, non ultimo, i nostri vini ottengono riconoscimenti a livello internazionale», precisa. L'ottanta per cento della produzione è dedicata a vini autoctoni e la famiglia Prestia è sempre al lavoro per valorizzare il vino più rinomato della zona: il Lambrusco. «Se in passato era visto come vino da trattoria, ora le nuove generazioni stanno facendo un grande lavoro di qualità per nobilitarlo, che va raccontato e spiegato. Questa riscoperta lo fa sembrare quasi un vino nuovo, su cui si può creare un immaginario diverso. Per me l'etichetta simbolo di questo progetto è Cà del Vento, uno spumante rosato lambrusco Doc, un vino che ha avuto diversi riconoscimenti», spiega Julia. Ci sono centotrenta ettari dolcemente adagiati sulle colline con un'altezza tra i 300 e i 400 metri sopra il livello del mare, dove la terra mischia argilla e sabbia, e dove si coltivano i vitigni più famosi quali Lambrusco, Sorbara, Grasparossa e Salamino, e altri come Malvasia di Candia Aromatica, Pinot Nero e Chardonnay.

Sopra, da sinistra e in senso orario. Lo chef Mario Comitale, portavoce di una cucina emiliana legata al territorio ma con respiro contemporaneo. Una degustazione di Parmigiano Reggiano. Esterni e interno della Limonaia.

Venturini Baldini però non è solo vino. Grazie all'antica acetaia, che era utilizzata solo per produzioni private, hanno rilanciato il marchio Acetaia di Canossa. È un luogo di grande tradizione, dove si produce Aceto Balsamico Dop di Reggio Emilia, con il processo che viene certificato dal consorzio. «È uno degli ingredienti più eleganti della cucina italiana, conosciuto in tutto il mondo», sottolinea, «e noi abbiamo quattrocento botticelle che custodiamo in un ampio solaio d'altri tempi, capace di affrontare la calura estiva e il rigore dell'inverno. L'aceto balsamico ha una storicità che attraversa quattro secoli e arriva fino ai nostri giorni. Ecco perché abbiamo deciso di creare una linea moderna che spazia dai prodotti più classici e tradizionali fino a quelli più *avant-garde* come le perle di aceto».

"L'aceto balsamico ha la sua tradizione, ma noi lo abbiamo reso anche avant-garde"

I sapori di questo territorio trovano dunque qui la loro massima espressione, in un'area "agrodolce", protetta ma tutta da scoprire, dove la tradizione si fonde con l'innovazione e l'essenza naturale del luogo è lasciata libera di esprimersi.

In alto, a sinistra. Il salone con il camino, ideale per un bicchiere di vino dopo cena. A destra. Julia tra le vigne. Sopra. I condimenti Goccia Bianca, Rosé e Nera Acetaia di Canossa al mosto d'uva e aceto di vino. A destra. Prospettiva dell'ingresso alla tenuta.

GELATO FIORDILATTE E PERLE DI ACETO BALSAMICO

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:
1 lt di latte, 230 g di zucchero, 190 g di panna fresca, 2.5 g di stabilizzante per gelati , 1 bacca di vaniglia, , perle di aceto q.b.
PREPARAZIONE: portate a ebollizione il latte in un tegame, poi mettetevi in infusione per un'ora la bacca di vaniglia. In una boule con una frusta unite zucchero e stabilizzante, aggiungeteli al latte, eliminando la vaniglia, e riportate a bollore. Lasciate raffreddare: quando arriva a una temperatura di circa 30°C inserite la panna e con una frusta emulsioniate. Disponete una quenelle di gelato in una fondina e su ognuna adagiate delle perle di aceto balsamico. Completate il piatto con dei fiori eduli.

IL VINO PIÙ ADATTO: spumante bianco metodo *Classico Brut* di Venturini Baldini, da servire a 8-10°C di temperatura.

PAPPARDELLE ALL'ANATRA, GINEPRO E MALBO GENTILE

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:
480 g di pappardelle fresche; *per il ragù d'anatra*: 1 anatra Barberie da allevamento italiano, 200 g di cipolla bianca, 150 g di carota, 200 g di sedano, 10 g di ginepro, 15 g di salvia, 15 g di maggiorana, 15 g di timo, 1,5 lt di Malbo gentile, acqua q.b, 150 g di olio extravergine, 150 g di burro, sale, pepe nero di Sarawak.
PREPARAZIONE: pulite l'anatra e fiammeggiate la pelle con un bruciatore. In un tegame rosolate a fuoco gentile le verdure. Nel frattempo in una padella antiaderente scottate l'anatra da tutti i suoi lati con il burro, salando e pepando generosamente. Disponetela nel tegame con le verdure e iniziate a rosolare a fuoco vivace. Sfumate con il Malbo gentile, versate dell'acqua a copertura e completate con un mazzetto aromatico di timo, salvia, maggiorana e ginepro. Mettete al massimo il fuoco, abbassando quando inizia a bollire e coprendo con un coperchio: deve risultare morbidissima. Una volta cotta trasferitela in un vassoio e iniziate a sfilacciarla, eliminando pelle e ossa. Nel frattempo continuate a crogiolare il liquido di cottura, che passerete con un passaverdure fine. A questo punto rimettete l'anatra sfilacciata con il liquido passato e fate cuocere per pochi minuti. Lasciate il ragù a raffreddare in un abbattitore e poi sgrassatelo leggermente prima di usarlo. Cuocete le pappardelle in abbondante acqua salata, scolate e mantecate con il ragù d'anatra e una noce di burro.
Servite in una fondina formando un nido .

IL VINO PIŪ ADATTO: reggiano lambrusco spumante Dop *Rubino del Cerro* di Venturini Baldini, da servire a 10-12°C di temperatura.

COPPA DI MAIALE, TOPINAMBUR, VERDURE IN AGRO

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:
per i topinambur: 250 g di topinambur, 300 g di latte, 300 g di acqua, 1 foglia di alloro, sale q.b., pepe bianco q.b.; *per le verdure in agrodolce*: 50 g di carota, 20 g di cipolla rossa, 20 g di rapanelli, 50 g di sedano, 20 g di cavolo bianco, 400 g di aceto di lamponi, 100 g di aceto di vino bianco, 100 g di zucchero, semolato, 50 g di acqua, 1 foglia di alloro, 5 g di pepe nero, olio extravergine; *per la coppa:* 1 coppa di maiale nero, 50 g di rosmarino, 50 g di salvia, 5 g di pepe nero di Sarawak, 1 sacchetto sottovuoto per cotture.

PREPARAZIONE: sbucciate i topinambur, tagliateli finemente e metteteli in un tegame con acqua, latte, foglia di alloro, sale e pepe. Portate a cottura, frullate col minipimer e passate con un setaccio fine. Pulite e tagliate le verdure e portate a ebollizione l'aceto con gli altri ingredienti. Cuocete le verdure una ad una in base alla propria cottura, mantenendole croccanti. Raffreddatele in acqua e ghiaccio, scolate e conservate nell'olio. Chiudete la coppa di maiale sottovuoto con le erbe e il pepe e cuocetela nel forno a vapore a 100°C per 3 ore. Dopo la cottura raffreddatela subito in acqua e abbondante ghiaccio. Passatela in frigo per 12 ore in modo che la fibra della carne si stabilizzi. Aprite il sacchetto e rifilatela dalle parti meno gentili e formate dei cubi molto precisi. Rigeneratela a bagnomaria, riscaldate una padella antiaderente con poco sale e olio e dorate i cubi da tutti i lati. Mettete sul piatto la salsa di topinambur leggermente riscaldata, adagiate le verdure in agrodolce e i cubi di coppa scottati. Servite.

IL VINO PIÙ ADATTO: rosso fermo Colli di Scandiano e di Canossa *Malbo Gentile Dop T.E.R.S.* di Venturini Baldini, da servire a 8-10°C di temperatura.

Ricette dello chef Mario Comitale

Alzata dorata, Tognana; piattino dorato, Zara Home; posata, Mepra. Fiori e verde, Fiori Flowers Fleurs. Palline di vetro, Colorificio Re Cecconi.

Xmas XSMALL

Annoiate del rituale e pantagruelico cenone? Non cambiate la tradizione... **rivoluzionate la dimensione**! Trasformate il menù in una capsule di monoporzioni stile *mignon* per ospiti di spirito *grand gourmand*

ricette di FERNANDA SCHENKEL THOMAS - foto e styling di COSTANZA SIGISMONDI

VOL AU VENT AL SALMONE

INGREDIENTI PER 12 PEZZI:
12 vol au vent di media grandezza, 180 g di salmone affumicato, 150 g di robiola, 50 g di mascarpone, 50 g di porro, erba cipollina q.b., il succo + zeste di 1 limone, sale e pepe q.b., olio extravergine.

PREPARAZIONE: tagliate finemente il porro e saltatelo in padella con olio, pepe e sale. Frullate robiola, mascarpone, porro saltato, succo di limone q.b., unendo l'erba cipollina tagliata finemente con zeste di limone, sale e pepe. Riempite i vol au vent con una tasca da pasticciere. Aggiungete una fetta di salmone e decorate con erba cipollina.

"Dall'antipasto al dolce, una collezione di ispirazione finger food"

CHEESECAKE CON VERDURE

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:
200 g di taralli o crackers, 150 g di ricotta, 75-100 g di burro, 100 g di panna fresca liquida, 300 g di formaggio spalmabile, 3 g di gelatina in fogli, sale q.b.; *per decorare*: pomodori confit, dadolata di verdure, marmellata di cipolla rossa, erbe aromatiche, capperi, olive.
PREPARAZIONE: sminuzzate con un mixer i crackers, aggiungendo il burro morbido poco a poco. Amalgamate, disponete nel bicchierino e compattate bene la base. Fate raffreddare in frigorifero per 30 minuti. Mettete la gelatina ad ammorbidire, poi strizzatela e scioglietela in un po' di panna calda (20 g). Montate il resto, unendo il formaggio fresco e la ricotta. Mescolate bene, incorporate la gelatina e salate. Versate nei bicchierini e decorate a piacere con gli ingredienti suggeriti.

A destra. Tovaglia e tovaglioli, C&C Milano; cucchiaino e posata, Mepra. Decorazioni, Colorificio Re Cecconi. Sotto. Vassoi di legno, Colorificio Re Cecconi. Nella pagina accanto. Piattino da dessert, Andrea Fontebasso ; forchetta, Mepra; alzata dorata, Tognana; bicchiere, Zafferano. Tovaglia, C&C Milano.

CHIPS DI VERDURE

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:
2 barbabietole, 1 patata dolce, 3 carote viola, 1 zucca napoletana, 2 zucchine, 1 rametto di rosmarino, olio extravergine, sale e pepe q.b.
PREPARAZIONE: affettate finemente le verdure crude (se volete, zucca e zucchine possono essere impanate nella farina), poi saltatele in padella. Fate riposare per 15 minuti, quindi tamponatele con del panno carta e ungetele su ogni lato con il mix di olio extravergine (aromatizzato previamente con il rosmarino) e infornare a 200° C per 20 minuti. Quando saranno ben dorate e croccanti, condite le chips con sale e pepe.

IL VINO PIŪ ADATTO:
un bianco biologico, blend dell'autoctono Grillo e del francese Viognier (30%), sapido e dai profumi di agrumi e pesca. *Rina Ianca Grillo Viognier Sicilia Doc* di Santa Tresa (Sicilia), da servire a 12°C di temperatura.

RISO AL SALTO

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:
600 g di risotto allo zafferano freddo, 6 cucchiai di burro chiarificato; *per decorare*: rametti di timo fresco.
PREPARAZIONE: preparate per primi i 6 dischi di risotto allo zafferano su un piatto rivestito di carta da forno. Lasciateli rassodare per almeno un'ora nel frigorifero. Con una padella antiaderente fate sciogliere del burro chiarificato, per dorare bene su entrambi i lati i dischi di riso. Servite dopo avere decorato con i rametti di timo.

IL VINO PIŪ ADATTO:
un 100% Chardonnay, affinato in barrique, quasi cremoso per le note di vaniglia e burro. *Vign'Asmara 2017* dei Conti Bossi Fedrigotti (Trentino), da servire a 10°C di temperatura.

A sinistra. Alzata dorata, Tognana; in vetro, Andrea Fontebasso; in ceramica, Leaves Ceramics. Piattino dorato, Zara Home; forchetta, Mepra. Nastro pacchettino e pallina di vetro, Colorificio Re Cecconi.Tovaglia, C&C Milano. Sotto. Campana di vetro, La Rosa Verde Creazioni; piattino, Andrea Fontebasso; posate, Mepra. Nella pagina accanto. Cocotte bianche, Tognana. Tovaglia, tovagliolo e tessuto a parete, C&C Milano. Palline di vetro, Colorificio Re Cecconi. Fiori e verde, Fiori Flowers Fleurs.

POLPETTE DI LENTICCHIE

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:
240 g di lenticchie lessate, 120 g di ricotta, 50 g di batata lessata, 1 scalogno, 20 g di carote, 10 g di sedano, 2 uova, 80 g di pangrattato + una manciata per la panatura, 50 g di grana grattugiato, 50 g di mandorle tritate, sale e pepe, olio extravergine + olio per friggere.
PREPARAZIONE: preparate un soffritto con lo scalogno, carote, sedano e olio per insaporire le lenticchie già cotte, poi frullate con ricotta e uova. Mescolate bene aggiungendo il formaggio, le mandorle tritate e la batata lessata e ridotta a purea. Incorporate poco alla volta il pangrattato, fino a ottenere un impasto omogeneo, correggete di sale. Preparate le polpettine e sistematele su della carta da forno, poi passatele nell'uovo sbattuto e nel pangrattato. Friggetele in abbondante olio ben caldo.

CRESPELLE AI CARCIOFI

INGREDIENTI PER 6 PERSONE: *per la pastella*: 2 uova, 180 g di farina 00, 380 ml di latte, 30 g di burro fuso, sale q.b.; *per il ripieno:* 12 carciofi puliti e affettati, 1 spicchio di aglio, 2 scalogni, 30 ml di vino bianco, sale e pepe q.b., 1 lt di besciamella, olio per friggere, prezzemolo tritato.

PREPARAZIONE: saltate lo scalogno con l'aglio e i carciofi, sfumate col vino e fate cuocere. Salate e pepate a fiamma spenta, spolverate con il prezzemolo. Mettete gli ingredienti della pastella in un mixer e azionate fino a ottenere un composto omogeneo. Lasciate riposare un'ora in frigo. Spennellate il fondo di una crepiera con il burro fuso, versate un sottile strato di pastella e cuocete a fiamma media su entrambi i lati per un minuto. Proseguite fino a terminare l'impasto. Farcite le crespelle con 1 cucchiaio di besciamella e carciofi saltati, arrotolate e tagliate poi in 5 fette. Distribuite sul fondo della cocotte un po' di besciamella e adagiatevi le fette di crespelle in verticale. Cuocete in forno caldo a 200°C per circa 10-15 minuti, fino a gratinatura.

"Serata mood appetizer, per poter assaggiare... senza nulla tralasciare"

Piatti, Zara Home; posate, Mepra. Ciotoline di vetro, Andrea Fontebasso. Campanellini e decorazioni in legno, Colorificio Re Cecconi. Tovaglia, tovagliolo e tessuto a parete, C&C Milano.

FILETTO ALLA WELLINGTON CON SALSA DI SENAPE

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:
6 medaglioni da 200 g di filetto di manzo, 1 bicchiere di cognac, 30 g di funghi porcini, 300 g di champignon freschi, burro, senape francese q.b. per spennellare il filetto, sale e pepe, 6 fette di prosciutto crudo, 600 g di pasta sfoglia fresca, 2 tuorli sbattuti; *per la salsa*: 100 ml di panna fresca, 100 ml di senape francese con semi, 50 g di miele.
PREPARAZIONE: rosolate la carne su entrambi i lati, sfumate con del cognac, salate e pepate. Trasferite su un piatto e spennellate con la senape. Con i funghi preparate una purea, facendo asciugare la crema in una padella antiaderente. Stendete su un foglio di pellicola alimentare le fette di prosciutto, in modo da formare un rettangolo e copritele con la purea dei funghi, quindi avvolgete la carne. Coprite con la pellicola e fate riposare per 15 minuti in frigorifero. Ricoprite i medaglioni con la pasta sfoglia, premendo leggermente con le dita per saldare la pasta. Spennellate la superficie con i tuorli. Cuocete nel forno preriscaldato a 200°C per 15 minuti. Sfornate e fate riposare per qualche minuto. Preparate la salsa: scaldate in un pentolino la panna con il miele, togliete dal fuoco e aggiungete la senape. Servite assieme al filetto in crosta.

IL VINO PIŪ ADATTO: un Brunello di "ottima annata", calda e poco piovosa che si sente nella prevalenza di ciliegia con note lievi di timo e rosmarino. *Brunello di Montalcino Docg 2015* di Biondi-Santi (Toscana), da servire a 18-20°C di temperatura.

UN'IDEA GOLOSA PER IL NATALE

Scegli la tua Pasta Fresca

Scoiattolo

Buone feste dalla Famiglia Scoiattolo

extra ripieno
CREMOSO

TANTI RIPIENI GOURMET
tra cui scegliere

grano e uova
100% ITALIANI

Disponibile nei migliori supermercati

Confezione sostenibile realizzata con: 80% plastica riciclata e 100% carta riciclata!

Alzatine in vetro, Coin Casa. In basso. Sotto il panettone con glassa al cioccolato: piattino dorato, Zara Home. Fiori e verde, Fiori Flowers Fleurs.

MINI PANETTONI

INGREDIENTI PER 8 PEZZI:
360 g di farina manitoba, 160 g di farina 00, 140 g di zucchero semolato, 150 ml di acqua, 8 g di lievito di birra secco, 2 uova intere, 1 tuorlo d'uovo, 10 g di miele millefiori, 100 g di burro tagliato a pezzetti, 160 g di frutta secca e canditi, 1 bacca di vaniglia, 1 pizzico di sale, scorza d'arancia o limone, 50 g di burro fuso per pirlatura, latte per spennellare prima di infornare;
per la ganache al cioccolato: 150 g di cioccolato fondente, 100 g di panna liquida.

PREPARAZIONE: versate le farine setacciate a fontana e al centro aggiungete il lievito con lo zucchero, pezzetti di burro, le uova con il tuorlo già sbattuto, il miele e metà dose d'acqua. Impastate per amalgamare bene gli ingredienti, poi unite le scorze d'arancia, i semini della bacca di vaniglia, il sale e la restante acqua, fino a ottenere un impasto elastico e omogeneo. Unite la frutta secca e i canditi. Procedete con la pirlatura, ossia arrotondate l'impasto passandolo tra le mani unte con burro fuso, conferendogli una forma sferica regolare: mettetelo così lavorato in una ciotola coperta con pellicola e fate lievitare fino quando sarà triplicato di volume. Dividetelo poi in 8 parti uguali. Ripetete lo stesso procedimento di pirlatura per tutti i mini panettoni, poi adagiate negli appositi stampini. Fate lievitare nuovamente fino al raddoppio del volume. Spennellate i mini panettoni con un po' di latte e cuocete in forno preriscaldato a 180°C per 45 minuti. Controllate la cottura con uno stuzzicadenti. A cottura ultimata trasferite i mini panettoni su una griglia e fate raffreddare. Decorate a piacere con frutta candita oppure zucchero a velo o ganache. Per la ganache al cioccolato: in un pentolino portate la panna fresca a bollore, spegnete il fuoco e aggiungete il cioccolato tritato. Con una frusta a mano fate girare il composto fino a che risulterà omogeneo e liscio. La ganache è pronta per essere versata sul panettone.

IL VINO PIÙ ADATTO:
uno spumante del rarissimo vitigno Manzoni Rosa, dai sentori di rosa passita e albicocca matura. *Manzoni Rosa Millesimato Extra Dry* di Ca' di Rajo (Veneto), da servire a 6-8°C di temperatura.

"I panettoncini sono perfetti anche come cadeau o segnaposto"

Yello!

L'elisir di benessere 100% made in Puglia

Tra le fertili campagne di Castellaneta nasce nel 2014 l'idea di una agricoltura innovativa e intelligente. Masseria Fruttirossi oggi si estende per 350 ettari di terreno con 150.000 piante tra melagrana, aronia e bacche di goji, coltivate in un'ottica di ecosostenibilità e produzioni a "Residuo zero" che valorizzano i cicli naturali della terra restituendole ciò che ha donato: un esempio virtuoso di economia circolare rispettosa delle risorse del pianeta.

 Qualità italiana

 Filiera cortissima

 Agricoltura sostenibile

Economia circolare

Il suo punto di forza è un'innovativa "filiera cortissima": tutti i frutti vengono lavorati a poche ore dalla raccolta in uno stabilimento all'avanguardia immerso nei frutteti, garantendo un prodotto freschissimo, 100% italiano e naturale.

La regina del raccolto è la melagrana, un'eccellente fonte di vitamine, antiossidanti e sali minerali come potassio, magnesio, selenio e zinco, che con i suoi arilli rosso vermiglio stimola il corpo e la mente. Un portentoso super fruit, ricco di straordinarie qualità benefiche che aiuta a mantenersi in forma e a prevenire le malattie cardiovascolari, riducendo il colesterolo e contrastando l'invecchiamento cellulare.

Tutte le proprietà della melagrana si ritrovano nei succhi e nelle spremute fresche Lome Superfruit: una gamma variegata e salutare che preserva le caretteristiche nutrizionali, sensoriali e organolettiche del frutto appena raccolto.

Oltre al succo 100% melagrana, la linea offre diversi mix con agrumi, zenzero e Goji, adatti a tutti i momenti della giornata.

Un regalo che fa e porta bene

La fortuna ha un peso? Da oggi sì, un chilo per la precisione: la melagrana magnum di Lome SuperFruit è un regalo green e creativo. Custodita in una confezione riciclabile che si trasforma in una lanterna natalizia da appendere all'albero, è un dono speciale per gli amanti delle tradizioni e del benessere.

Scopri e prova tutti i prodotti Lome SuperFruit
shop.lomesuperfruit.com

"Giocate un po' con tutte le dimensioni, dai cibi ai piatti, ai bicchieri"

ROTOLO CROCCANTE DI PANETTONE

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:
6 fette di panettone, burro per gli stampi, 120 g di zucchero velo; *per la crema*: 300 g di mascarpone, 6 cucchiai di zucchero a velo, 3 tuorli d'uovo, 3 cucchiai di vino passito.
PREPARAZIONE: con il matterello appianate le fette di panettone, ottenendo 6 rettangoli regolari. Arrotolate le fettine sugli stampi da cannolo leggermente imburrati e infornate per tostare leggermente a 180°C per 6 minuti. Sfornate e lasciate intiepidire prima di sfilare dagli stampi. Montate i tuorli con lo zucchero, incorporate pian piano il mascarpone e il vino passito. Farcite i rotoli con la crema ottenuta e servite decorando a piacere con zucchero a velo o cacao e frutti rossi e di bosco.

MINI PAVLOVA

INGREDIENTI PER 6 PORZIONI:
120 g di albumi, 120 g di zucchero a velo, 120 g di zucchero raffinato, 25 g di amido di mais, 10 ml di succo di limone, 1 cucchiaino di cremor tartaro; *per la crema:* 200 g di panna fresca liquida, 20 g di zucchero a velo; *per la decorazione:* frutti di bosco, zucchero a velo.
PREPARAZIONE: riscaldate il forno modalità statica a 120°C. Setacciate gli zuccheri. Montate gli albumi a velocità media e quando sono a neve quasi ferma, aggiungete il cremor tartaro, gli zuccheri a cucchiaiate, sempre frustando a massima velocità. Quando la meringa è rassodata, unite l'amido di mais e montate per 2 minuti, poi versate del succo di limone. Con un sac-à-poche realizzate dei "nidi" con la meringa su 6 cerchi da 6 cm di fogli di carta da forno. Cuocete a 100°C per 50 minuti, poi abbassate a 90°C e lasciate cuocere per altri 25 minuti. Lasciate raffreddare nel forno semiaperto, senza toccare, fino a che la meringa sarà fredda. Riempite con la crema realizzata, montando la panna con lo zucchero a velo e decorate con frutti di bosco e zucchero a velo.

A destra. Piatti in ceramica, Zara Home; in vetro, Coin Casa; bicchiere, Zafferano. Decorazioni in legno, Colorificio Re Cecconi. Fiori e verde, Fiori Flowers Fleurs. In alto. Piatto, Andrea Fontebasso; . Palline di vetro e nastro dorato, Colorificio Re Cecconi. Tovaglia e tessuto a parete, C&C Milano.

CON & *senza*

Ricette ricche e golose, cariche di gusto e di ingredienti della tradizione napoletana (e non solo), suggerite da **Chiarapassion**, foodblogger della prima ora

L'arte della sottrazione applicata alla scienza esatta della pasticceria, spiegata con metodo e cura da **LuCake**, pasticciere super social al debutto anche in libreria

di DÉSIRÉE PAOLA CAPOZZO

PANETTONE SALATO

INGREDIENTI: (per un panettone basso da 750 g oppure uno con stampo alto da 500 g e 1 muffin) 3 uova grandi a temperatura ambiente, 125 g di yogurt bianco, 100 ml di latte, 100 ml di olio di semi di arachidi, 300 g di farina 00 o di tipo 1, 1 bustina di lievito istantaneo per torte salate, 3 cucchiai di parmigiano, 150 g di scamorza, 100 g di prosciutto cotto, 100 g di pancetta dolce (o salame), 70 g di olive taggiasche snocciolate, rosmarino, sale e pepe;
per decorare: 1 cucchiaio di albume, 50 g di mandorle, sale.

PREPARAZIONE: in una terrina mescolate le uova con una frusta a mano. Aggiungete lo yogurt, il latte, l'olio e il parmigiano. Unite la farina e il lievito setacciato, mescolate bene, poi la scamorza ridotta a cubetti, i salumi e le olive, profumate con pepe e rosmarino. In una ciotolina sbattete leggermente con una forchetta 1 cucchiaio di albume d'uovo, aggiungete le mandorle e mescolate bene. Versate l'impasto in uno stampo da panettone, distribuite sopra le mandorle, un pizzico di sale e spolverate con poco parmigiano. Fate cuocere in forno preriscaldato a 180°C funzione statico per circa 1 ora e 10 minuti. Prima di sfornare, fate sempre la prova stecchino: deve uscire asciutto. Se si colora troppo, dopo 45 minuti potete continuare la cottura coprendo la superficie con un foglio di alluminio. Servite tiepido.

La sua è una "chiara passione" per la cucina verace, quella ricca made in Napoli (ma non solo) e per le cose belle che rallegrano la vita! Campana verace, lei si chiama Enrica Panariello, ma tutti la conoscono come *@Chiarapassion*, il nome che ha dato al suo blog nato nel 2013, dove condivide le sue ricette: «Per me cucinare è stata sempre una cosa naturale, come leggere, scrivere... è un atto d'amore verso me stessa e le persone a cui voglio bene».

La cosa più bella del condividere le ricette sui social?

«Rivedere un mio piatto rifatto dalle persone che mi seguono, attraverso quelle immagini sento il loro affetto. Su Instagram l'hashtag *#chiarapassion* che raccoglie le ricette replicate dai miei lettori ha superato i 50 mila scatti!».

Il piatto preferito da bambina?

«Telline. E castagne lesse! Ora è la pizza fatta in casa».

La tua madeleine?

«Il "prestofatto", un ciambellone soffice che mia madre mi preparava e che portavo come merenda a scuola».

In cucina mai senza...

«Ciotole colorate, fruste elettriche e un pizzico d'amore».

Il piatto del tuo Natale?

«Struffoli».

Progetti futuri?

«Da buona napoletana parlerò di cose belle appena si realizzeranno...».

FOOD INFLUENCER
I suoi numeri parlano chiaro: Enrica è su Instagram dal 2012, ha ben 588mila follower e oltre 4mila post. Ma a raccontare tutto su di lei sono le foto dei piatti con quel tocco femminile che conquista al primo morso... ops, sguardo! Le ricette si trovano sul bog *chiarapassion.com.*

I 5 CONSIGLI DI ENRICA

Il suo motto in cucina è: ricette "*sciuè sciuè*", un modo di dire napoletano che si usa per definire qualcosa che si può fare velocemente e senza stress. Le sue creazioni hanno tutti gli ingredienti al loro posto, con un risultato finale dall'effetto wow! Come? Prendete nota dei suoi segreti e tips...

1 L'organizzazione in cucina è una cosa fondamentale non solo per un risultato impeccabile, ma anche per realizzare una ricetta in poco tempo senza commettere errori: quindi pesate bene tutti gli ingredienti, rispettate i passaggi e la misura dello stampo e non "improvvisate".

2 Per far lievitare bene pane o brioche uso sempre una comoda cuffietta da doccia che riservo solo per queste preparazioni: è comodissima e anti spreco!

3 Per sformare dolci e crostate alla perfezione consiglio gli stampi con fondo amovibile, ormai si trovano facilmente ovunque.

4 Per avere una crostata perfetta con le losanghe tutte uguali ritaglio le strisce di pasta frolla aiutandomi con una bacchetta in legno o un righello.

5 Un'idea salva-teglia: se avete fatto poco impasto per i muffin e non riuscite a riempire tutte le cavità dell'apposito stampo, riempite quelle vuote con dell'acqua prima di infornare, per evitare che il fondo vuoto della teglia si bruci con il calore.

PINK LEMONADE CAKE

INGREDIENTI: *per la base*: 250 g di farina, 180 g di zucchero, 2 uova, 8 cucchiai di olio di semi di arachidi, 7 cucchiai di latte, 1 limone (succo + scorza grattugiata), 1/2 bustina di lievito per dolci, 1 pizzico di sale; *per la crema*: 1 tubetto di latte condensato, 250 g di panna, 500 g di mascarpone, 150 g di lamponi; *per la bagna*: 200 ml di acqua, 80 g di zucchero, 1 limone + bucce, 1/2 bicchierino di limoncello.

PREPARAZIONE: montate le uova con lo zucchero fino ad avere un composto chiaro e spumoso. Aggiungete l'olio, il latte e la farina setacciata con lievito e sale, il succo di limone più la buccia grattugiata e mescolate. Dividete l'impasto in 5 stampi da 15 cm di diametro precedentemente imburrati ed infarinati. Fate cuocere a 180°C funzione statico per circa 18 minuti. Per la bagna: in un pentolino mettete l'acqua, lo zucchero e le bucce di 1 limone, scaldate a fuoco moderato fino a che lo zucchero non si sarà completamente sciolto e spegnete la fiamma. Una volta che lo sciroppo sarà tiepido, versate il limoncello, mescolate e fate raffreddare senza togliere le bucce. Per la crema: montate la panna fredda di frigo, tenetela da parte, poi il mascarpone, aggiungendo a filo il latte condensato e continuate a montare. Unite la panna delicatamente per non smontarla. Frullate circa 10 lamponi e amalgamate questa purea alla crema. Appoggiate la prima base su un piatto da portata e con l'aiuto di un pennello bagnatela. Con un sac-à-poche con punta tonda farcite il centro della base e fate tanti ciuffetti lungo la circonferenza. Posizionate la seconda base, esercitate una leggera pressione per far distribuire meglio la crema e ripetete il procedimento: bagna, crema. Proseguite fino ad arrivare all'ultima base. Farcite con un leggero strato di crema solo al centro, spalmate sui "petali" con l'aiuto di un cucchiaio, poi decorate la torta con lamponi e zucchero a velo.

Luca Perego, in arte LuCake, è un pasticciere professionista con un talento per la fotografia: passioni che dal 2013 convivono sul suo profilo social e che dal 2017 hanno una "casa": la LucHouse, lo spazio ideale per creare prelibatezze e location dei suoi seguitissimi post. Avere le mani in pasta è una tradizione di famiglia «Il mio bisnonno, mio nonno e mio padre erano panettieri. Io invece mi sono dedicato al lato dolce della cucina». La sua marcia in più è la precisione scientifica con cui cura ogni ricetta, in particolare quelle "senza", dedicate a intolleranti e attente alla linea, a cui ha dedicato un bollino tra le stories in evidenza su Instagram e un capitolo del suo primo libro, assieme a tante ricette classiche e sue originali e consigli utilissimi che Luca ama condividere.

Qual è la tua madeleine?

«La torta di budino della mia nonna».

Il dolce del tuo Natale?

«I tronchetti con la mia pasta biscotto che si arrotola facilmente anche senza bagna perché è molto elastica».

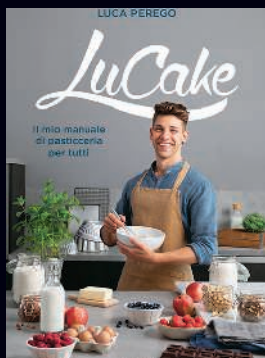
Ingrediente preferito?

«I frutti di bosco».

In cucina mai senza...

«La menta, in pasticceria è come il prezzemolo».

Progetti futuri?

«Qualche anno fa avrei detto una pasticceria tutta mia, ora vorrei poter continuare a condividere le mie ricette sul web. Magari inventerò un modo per coniugare virtuale e reale...».

La cover del libro di ricette *LuCake - Il mio manuale di pasticceria per tutti* (Mondadori).

I 5 CONSIGLI DI LUCA

Per cucinare "senza" servono conoscenza della materia prima e consapevolezza delle proprie azioni e delle reazioni tra gli elementi.

1 Gli ingredienti hanno un peso: sia come dosaggio, sia come funzione. È importante avere delle basi di conoscenza tecnica. Tutte le ricette sono convertibili in "ricette senza", ma il passaggio non è scontato e immediato.

2 Farine: le ricette senza glutine, che è una proteina, fanno più fatica a far legare e lievitare gli impasti e mantenerli elastici. Nel mio libro ci sono le indicazioni per realizzare un mix di farina senza glutine molto versatile: la gomma di xantana è fondamentale per legare e rendere elastica la pasta.

3 Zucchero: io amo sostituirlo con lo zucchero della frutta: il *Banana bread*, per esempio, va dolcificato solo con banane mature e datteri.

4 Latte: nella maggior parte dei casi basta rimpiazzarlo con la stessa dose di bevanda vegetale preferita (soia, avena, mandorle, cocco...).

5 Uova: essenziali nella pasticceria classica, non è possibile sostituirle in un unico modo, ma in base alla funzione che hanno si sceglie una determinata alternativa. Per esempio, le uova di lino, banana e mela grattugiata, amido e acqua, sono tutti ottimi leganti; invece se si vuole ottenere volume si opta per l'acquafaba, l'acqua di cottura dei ceci.

CROSTATA VEGAN

INGREDIENTI: *per la frolla*: 150 g di zucchero di canna, 85 g di acqua, 50 g di olio evo, 50 g di olio di semi, 350 g di farina 00, 8 g di lievito per dolci, scorza grattugiata di 1 limone bio, sale q.b.; *per la crema*: 500 g di latte di mandorla, 50 g di amido di mais, 100 g di zucchero di canna, 2 g di curcuma, 1 baccello di vaniglia, scorza di 1 limone bio, cannella in polvere q.b., sale, frutta fresca.
PREPARAZIONE: preparate la frolla seguendo il procedimento classico (o pag. 17 del libro di LuCake) e fate riposare in frigo. Per la crema: versate in un pentolino il latte di mandorla freddo o a temperatura ambiente. Unite l'amido di mais e mescolate con la frusta finché non si scioglie. Poi aggiungete lo zucchero di canna, un pizzico di sale, la parte gialla della scorza di limone prelevata con un pelapatate, la cannella in polvere e la curcuma. Incidete il baccello di vaniglia, prelevate i semi e metteteli nel pentolino insieme al baccello. Mescolate con la frusta e poi spostate sul fuoco. Continuate a mescolare finché il composto non sfiorerà il bollore. Togliete la scorza di limone, versate la crema in una pirofila, copritela a contatto con pellicola per alimenti e lasciate raffreddare prima a temperatura ambiente e poi in frigorifero per circa 2 ore. Stendete la frolla a uno spessore di 4-5 mm. Ungete e infarinate lo stampo e foderatelo con la frolla. Formate un bordo alto circa 2,5 cm. Bucherellate il fondo con una forchetta. Cuocete in forno statico preriscaldato a 175 °C per 25-30 minuti, sul ripiano basso. Sfornate e lasciate raffreddare. Mescolate la crema con la frusta, distribuitela in modo omogeneo sulla frolla con un sac-à-poche o con un cucchiaio. Sbucciate e lavate la frutta. Tamponatela con carta da cucina e poi distribuitela fino a coprire tutta la superficie, creando una composizione a piacere.

PASTA FROLLA SALATA SENZA LATTOSIO

INGREDIENTI: 125 g di farina integrale, 125 g di farina 00, 50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato stagionato 30 mesi, 30 g di olio extravergine, 2 uova, 1/2 cucchiaino di bicarbonato, 3 g di sale, 2 cucchiai di acqua fredda.
PREPARAZIONE: versate gli ingredienti in una ciotola, tranne l'acqua, iniziate a impastare a mano e aggiungete durante la lavorazione i 2 cucchiai di acqua in base alla consistenza dell'impasto. Formate un panetto sottile e compatto, avvolgetelo nella pellicola e fate riposare per 2-3 ore in frigo. Toglietelo poi dal frigo e fatelo riposare a temperatura ambiente per qualche minuto. Stendetelo su un foglio di carta da forno fino a raggiungere un disco del diametro di circa 26 cm e dello spessore di 4-5mm circa. Usate una tortiera o un piatto con la circonferenza di 26 cm circa come sagoma d'appoggio per intagliare un disco nell'impasto. Dividete il disco in 6 fette uguali, prima a metà, poi ricavando tre fette uguali da ciascuna delle due parti. Fate scivolare il foglio di carta da forno su una teglia e separate le fette di pasta tra di loro per far sì che in cottura non si attacchino. Cuocete in forno staticoa 180 °C per circa 18-20 minuti. Sfornate e fate raffreddare. Ricomponete la torta sul piatto e farcite a piacere: qui con formaggio spalmabile senza lattosio, rucola, scaglie di parmigiano, fette di bresaola e pomodorini tagliati a fette.

Emozioni in bottiglia

PASSIONE PER L'ECCELLENZA, DA NOVE GENERAZIONI

Follador Prosecco dal 1769 fonda le sue radici in un passato di cultura vitivinicola che dura da oltre 250 anni, in un luogo - il territorio del Conegliano Valdobbiadene - in cui l'interazione virtuosa fra uomo e natura ha dato vita ad un paesaggio costellato di bellezze e riconosciuto Patrimonio dell'Umanità. Iniziata con l'onorificenza del Doge di Venezia Alvise IV Mocenigo nel 1769, la storia dell'azienda è legata a doppio filo con quella della famiglia Follador che, con grande rispetto per la tradizione, amore profondo per questo territorio, ed estrema attenzione nella selezione delle uve, ha tramandato un prezioso patrimonio di conoscenze e qualità per ben nove generazioni, al punto da divenire, grazie al contributo fondamentale di Gianfranco Follador e della moglie Italia, marchio di garanzia D.O.C.G. e riferimento di eccellenza come prodotto all'altezza degli estimatori più esigenti. Numerosi, nel tempo, sono stati i riconoscimenti nazionali e internazionali, testimonianza dell'impegno e della passione che i figli Michele, Cristina, Francesca ed Emanuela Follador impiegano nell'interpretare in chiave innovativa i frutti della propria terra. Recentemente, l'azienda di Col San Martino ha voluto rendere omaggio a chi, con coraggio e determinazione, ha tramandato i profondi valori della famiglia e l'amore per la viticoltura, celebrando nel nuovo packaging dedicato alle esclusive confezioni regalo dei D.O.C.G. la suggestiva figura di nonna Cleofe, donna elegante, tenace e volitiva, insieme al figlio Gianfranco, fra i primi spumantisti del Valdobbiadene, sullo sfondo del paesaggio culturale unico nel suo genere.

FOLLADOR PROSECCO DAL 1769
Col San Martino (TV)
Tel. 0438 898222
www.folladorprosecco.com
info@folladorprosecco.com
e-commerce: shop.folladorprosecco.com

Torri di Credazzo Cru - Valdobbiadene Prosecco Superiore Millesimato D.O.C.G. Extra Dry, rappresenta il fiore all'occhiello della categoria dei Superiori. Charmat lungo, incontra il piacere dei palati più esigenti grazie al perlage finissimo e ai sentori di mela, pesca e petali di rosa. Evoca, nel nome, il complesso fortificato risalente all'Alto Medioevo, che svetta sui vigneti di famiglia, testimonianza di un passato secolare che la famiglia Follador custodisce con passione nel cuore della zona del Prosecco, Patrimonio dell'Umanità, dove condizioni microclimatiche favorevoli si combinano a pregiate note minerali creando un equilibrio unico di sapori.

LA VIARTE
Prepotto (UD)
Tel. 0432 759458
www.laviarte.it
vendite@laviarte.it
e-commerce:
www.laviarte.it/negozio

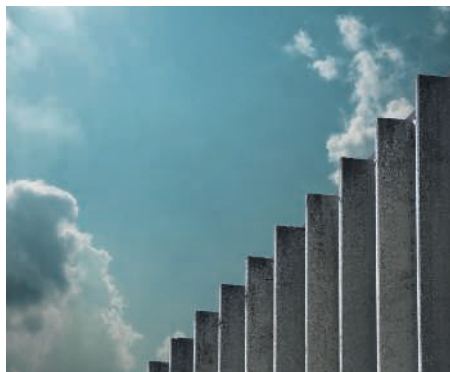
Il Friulano Liende si ottiene dalle migliori uve provenienti dai nostri vitigni più nobili. Colore giallo paglierino intenso, profumo potente, con note di fiori bianchi e mela accompagnati dal tipico sentore di mandorla amara. Da servire a 10-12 C°, si abbina perfettamente a salumi, torte salate, pesci al forno, formaggi semigrassi, o il più classico prosciutto di San Daniele DOP.

FRIULANO PER INTENDITORI

La Viarte ("La Primavera" in friulano) è una cantina immersa nello splendido comprensorio dei Colli Orientali del Friuli. Curiamo e valorizziamo, esclusivamente in agricoltura biologica, tutte le più importanti varietà autoctone e internazionali sia a bacca bianca che a bacca nera. Il nostro suolo è la "ponca", di origine marina, una roccia sedimentaria friabile composta da una miscela perfetta di minerali argillosi e calcare: terreno ideale per la viticoltura di grande qualità. Dedizione e passione quotidiane desideriamo fortemente sempre condividerle e infatti, anche grazie alla nostra bellissima posizione panoramica, riusciamo ad offrire ai nostri ospiti e clienti un'esperienza emozionale indimenticabile, con un percorso guidato e dedicato di degustazione e conoscenza intima dei nostri vini.

la Viarte
FRIULANO LIENDE
2018

WINE CREATOR, DA OLTRE UN SECOLO

Quella di **Piera 1899** è una storia familiare di viticoltori che da tre generazioni si tramandano con passione e antica sapienza la millenaria cultura del vino e della terra. Alla guida dell'allora piccola azienda vinicola di famiglia dal 1992, Piera attua un minuzioso e innovativo lavoro di rivalutazione dei vitigni autoctoni, al tempo poco valorizzati, come il Raboso del Piave o la Ribolla Gialla, selezionando con rigore i vigneti più vocati - nel totale rispetto dell'ambiente, della terra e dei suoi cicli - fino a diventare una delle realtà vinicole di riferimento del Nord-Est d'Italia. Nel 1998 introduce la prima linea di vini biologici cui affianca, nei primi anni Duemila, la produzione di Prosecco. Trasferita la sede dai poderi del Padovano al Friuli, in un territorio d'elezione come quelle delle Grave, vi consolida le proprie radici fino a diventarne punto di riferimento.

PIERA 1899
S. Quirino (PN)
Tel. 0434 963100
www.piera1899.com
comunicazione@piera1899.com
e-commerce:
shop.piera1899.com

Il Clâr de Lune Friuli DOC Grave - Rosato rappresenta uno dei fiori all'occhiello dell'azienda. Dal bouquet fresco, con profumi di frutta e rosa appassita, si abbina perfettamente a piatti di pesce e crostacei, oltre che a salumi freschi e carne bianca. Grande attenzione è stata posta alla sostenibilità e al packaging con l'adozione, ad esempio, del tappo in vetro.

PASSIONE DI FAMIGLIA PER I GRANDI VINI NEL CUORE DELLA MAREMMA

Quella di Jacopo e Tancredi Biondi Santi è una storia autentica di vino, territorio e famiglia. Siamo nell'agro di Scansano, dove le terre diventano vigne di leggenda che danno vita a vini unici, dalla spiccata identità territoriale e fortemente legati ad una tradizione straordinaria. È qui che nasce il *Sassoalloro*, un rosso di grande fascino che racconta tutta la visione della famiglia Biondi Santi e di **Castello di Montepò**, sin dalla sua prima vendemmia avvenuta nel 1991. È il vino simbolo dell'azienda e rappresenta il fil rouge che ci guida in un viaggio enologico nella storia del vino italiano: eleganza, tradizione, gusto ed armonia trovano in questo vino un eccezionale punto di riferimento. Un grande rosso toscano che ha sempre mantenuto un'identità chiara, riconoscibile nello stile e nella naturalità di ogni vendemmia, espressione di una civiltà della vite e del vino di cui la famiglia Biondi Santi è custode.

CASTELLO DI MONTEPÒ
Scansano (GR) - Tel. 0564 0580231
www.castellodimontepo.it - info@biondisantimontepo.com

Sassoalloro nasce da uve Sangiovese, dal leggendario clone BBS11, patrimonio di una storia secolare che la famiglia ha sempre tutelato e rinnovato nel tempo, proprio per la straordinarietà organolettica di queste uve di pregio. Dinamico, vellutato ed elegante, affina 14 mesi in barriques di legni non tostati provenienti dalle foreste di Tronçais. Un vino che in bicchiere esprime tutta la classicità della tradizione enologica italiana, simbolo dell'unicità toscana e testimone della longevità di quei vini che possono sfidare il tempo. Grandioso su carni rosse cotte alla brace, su selvaggina e pesci di scoglio al forno. Si accompagna bene a salumi e formaggi stagionati ma anche, da grande solista, come vino da meditazione. Sassoalloro, il cui nome deriva da un masso erratico di origine vulcanica sul quale nei secoli si sono create numerose leggende, è il compagno ideale per la tavola delle feste più importanti, da trascorrere in famiglia o con gli amici più cari.

ATELIER DEL VINO NELL'OLTREPÒ

Sartieri 1931 è una giovane realtà vitivinicola nata dall'esperienza centenaria in campo enologico della famiglia Saviotti e ben riassunta dal claim *Atelier del vino in Oltrepò Pavese*, proprio a indicare la metodologia fortemente improntata all'artigianalità e alla cura per i dettagli riservata ad ogni bottiglia. Un valore, questo, rafforzato dalla scelta di attribuire alle diverse etichette - in base alle loro caratteristiche e personalità - nomi mutuati dal mondo sartoriale, in onore di una delle donne della famiglia, abilissima sarta. Così Bonarda, Riesling Renano, Cabernet Sauvignon, Merlot e Barbera diventano *Dama Célinde*, *Zefir*, *Madagascar*, *Figurino, Allure*, per citarne solo alcuni. Vini eleganti e dal tocco glamour, perfetti per brindare ai momenti speciali delle prossime festività o per un esclusivo regalo, all'insegna della qualità.

SARTIERI 1931
Casteggio (PV)
Tel. 0383 1755446
www.sartieriwines.it
info@sartieriwines.it
e-commerce:
https://sartieriwines.it/shop

Première è uno spumante metodo classico con base pinot nero 100%, dal colore brillante e dai riflessi dorati, con un perlage fine e persistente. Il bouquet è ampio, con note floreali e fruttate di pesca bianca e agrumi, perfettamente combinati con sentori di pepe verde e miele di acacia. Perfetto come aperitivo, è ideale per accompagnare zuppe, vellutate, cene di pesce e vegetariane.

FAZIO, VINI D'AUTORE A ERICE

Attraverso le sue etichette **Casa Vinicola Fazio** rappresenta l'anima più autentica e pregiata della Sicilia del vino di qualità: grandi rossi, bianchi identitari e bollicine d'autore. Vini eclettici e contemporanei, capaci di rappresentare un'esperienza ideale per indimenticabili abbinamenti enogastronomici. Tra le sue eccellenze, ad esempio, *Blanc de Blancs*, una bollicina di puro Chardonnay dal bouquet intenso con delicati sentori di frutta, ideale a tutto pasto. Oppure *Calebianche*, un catarratto in purezza, aromatico e di grande personalità, da abbinare con crostacei, antipasti di mare e piatti a base di pesce.

Lilly Fazio

CASA VINICOLA FAZIO
VISITE & DEGUSTAZIONI
Erice (TP)
Tel. 0923 811700
www.casavinicolafazio.it
enoturismo@faziowines.it

Cartesiano è un rosso intenso a taglio bordolese dal blend armonico e avvolgente che incanta per l'equilibrio di aromi e per la sua natura raffinata. Il bouquet è a base di eleganti note di sottobosco, amarena e spezie. Si sposa con carni rosse alla brace e formaggi stagionati.

Fai da tè

Non solo per accompagnare l'appuntamento delle cinque di pomeriggio... Frollini, crostatine & C. vestiti (e inscatolati) a festa diventano una **dolcissima sorpresa**. Perché il regalo più bello è quello fatto con il cuore (e a mano)

ricette e foto di CHRIS COURT/LIVING INSIDE

TEGOLE CON PISTACCHIO E MIRTILLI

INGREDIENTI PER 80 PEZZI:
300 g di farina setacciata, 1/2 cucchiaino di lievito, 165 g di zucchero semolato, 3 uova, sbattute, 2 cucchiaini di estratto di vaniglia, 1 cucchiaio di buccia d'arancia grattugiata, 140 g di pistacchi (non salati e sgusciati), 130 g di mirtilli rossi disidratati.

PREPARAZIONE: preriscaldate il forno a 160°C. In una ciotola unite la farina, il lievito e lo zucchero e mescolate con un mestolo di legno in modo da uniformare il composto. Trasferite poi l'impasto su un piano da lavoro leggermente infarinato e lavoratelo per renderlo soffice. Dividetelo in due parti uguali e formate due cilindri da 20 cm di lunghezza ciascuno. Imburrate una teglia e ricopritela con la carta forno. Disponete i cilindri, appiattendoli leggermente con il palmo della mano. Infornate per 30-35 minuti, fino a quando risulteranno ben compatti. Lasciate raffreddare completamente. Imburrate nuovamente una teglia e ricopritela con la carta forno. Con un coltello tagliate i cilindri in fettine da 3 mm di spessore e disponeteli sulla teglia. Dovrete infornare più teglie. Cuocete per 8-10 minuti. Lasciate raffreddare completamente.

SANDWICH DI BISCOTTI AL BURRO E CARAMELLO

INGREDIENTI PER 20 PEZZI:
1 lattina di latte condensato da 390 g, 150 g di burro, 55 g di zucchero a velo, 1 cucchiaino di estratto di vaniglia, 225 g di farina setacciata, 2 cucchiai di amido di mais, 1 stampo per biscotti da 4,5 cm di diametro.

PREPARAZIONE: preparate la glassa al caramello: posizionate la lattina al centro di una pentola larga riempita con dell'acqua, assicurandovi che il livello superi la lattina di 2,5 cm. Portate a ebollizione, riducete la fiamma e lasciate sobbollire per 2 ore e mezza. Controllate ogni 30 minuti che il livello dell'acqua si mantenga al di sopra della lattina. Aggiungete acqua calda a 100°C se necessario. Estraete la lattina e lasciate raffreddare completamente prima di aprire. Passato il tempo versate il latte condensato, ora caramellizzato in una ciotola e montate la crema per renderla omogenea. Tenete da parte. Preparate i biscotti: mettete il burro, lo zucchero e la vaniglia in una ciotola e mescolate usando la frusta elettrica per ottenere un composto soffice e cremoso. Aggiungete la farina e l'amido di mais e continuate a mescolare fino a rendere morbido l'impasto. Disponetelo poi tra due fogli di carta da forno e stendetelo con un mattarello fino allo spessore di 5 mm. Lasciate riposare in frigorifero per 30 minuti. Preriscaldate il forno a 180°C. Imburrate una teglia e ricopritela con la carta forno. Dall'impasto ricavate i biscotti con degli stampi da 4,5 cm. Disponeteli sulla teglia e assicuratevi di lasciare spazio tra i biscotti: dovrete infornarli in momenti diversi. Cuocete per 10-12 minuti o fino a quando risulteranno dorati. Fate raffreddare sopra una griglia. Infornate la seconda volta e quelle successive per 2 minuti in meno. Spalmate metà biscotto con la glassa al caramello e ricoprite con un altro biscotto, applicando una leggera pressione. La glassa al caramello avanzata si conserva in frigorifero per una settimana.

MATTONCINI AL BURRO CON MARMELLATA ALLE AMARENE

INGREDIENTI PER 20 PEZZI:
per la marmellata: 100 g di amarene disidratate, 80 g di marmellata di fragole, 1 cucchiaio di zucchero semolato;
per i biscotti al burro: 120 g di burro, 220 g di zucchero semolato, 1 cucchiaino di estratto di vaniglia, 1 uovo, 225 g di farina, setacciata, 1 cucchiaino di lievito in polvere, 1 cucchiaio di buccia di limone grattugiata.
PREPARAZIONE: per la marmellata, unite le amarene e la marmellata di fragole con lo zucchero in un robot da cucina e lavorate grossolanamente. Trasferite il mix di marmellata in un pentolino e portate a ebollizione, mantenendo la fiamma alta e continuando a mescolare (ci vorranno circa 2 minuti). Rimuovete il pentolino dal fuoco e lasciate raffreddare completamente. Preparate i biscotti: unite il burro e lo zucchero in una ciotola e mescolate con la frusta elettrica per 4 minuti. Aggiungete l'uovo e l'estratto di vaniglia e continuate a mescolare. Amalgamatevi poi la farina, il lievito e la buccia di limone. Dividete l'impasto in due parti uguali, stendetele tra due fogli di carta forno e, aiutandovi con un mattarello, ricavate due rettangoli di 16x22 cm e dello spessore di 2 cm. Trasferiteli su una teglia e lasciateli in frigorifero per 20 minuti. Spalmate la marmellata sopra uno dei due rettangoli e ricoprite con l'altro. Avvolgete con pellicola trasparente e riponete in freezer per un'ora. Preriscaldate il forno a 180°C. Imburrate due teglie e ricopritele con la carta forno. Tagliate dei mattoncini di 1 cm di larghezza e trasferiteli sulla teglia lasciando dello spazio tra loro. Infornate per 10-12 minuti. Fate raffreddare completamente prima di usarli.

BISCOTTI AL CIOCCOLATO CON CREMA ALLA MENTA

INGREDIENTI PER 18 PEZZI:
per i biscotti: 150 g di burro ammorbidito, 90 g di zucchero di canna, 175 g di sciroppo di zucchero, 225 g di farina, 1 cucchiaino di lievito in polvere, 200 g di cioccolato fondente al 70 per cento; *per la crema di menta*: 400 g di zucchero a velo, 1/2 cucchiaino di estratto di menta, 2 cucchiai di latte.
PREPARAZIONE: in una ciotola versate il burro, lo zucchero e lo sciroppo di zucchero. Mescolate con la frusta elettrica per ottenere un composto morbido e cremoso. Aggiungete la farina, il lievito e impastate fino a ottenere una pasta morbida. Unite il cioccolato e incorporatelo bene all'impasto. Lasciate riposare in frigorifero per 30 minuti. Preriscaldate il forno a 180° C. Imburrate una teglia e ricopritela con la carta da forno. Formate delle palline con l'impasto della dimensione circa di quella di una noce. Disponetele sulla teglia lasciando spazio tra di loro. Premete per formare dei dischi con il palmo della mano.
Infornate per 10-12 minuti. Lasciate raffreddare su una griglia. Cuocete gli eventuali biscotti restanti per 2 minuti in meno rispetto ai precedenti. Preparate la crema alla menta: unite tutti gli ingredienti in una ciotola e mescolate con la frusta elettrica per 3-4 minuti.
Spalmate la crema su di un biscotto e ricoprite con un altro, come se fosse un sandwich.

CUORI AL COCCO E MARMELLATA

INGREDIENTI PER 12 PEZZI:
125 g di burro tagliato a dadini,
110 g di zucchero semolato,
1 uovo,
1 cucchiaino di estratto di vaniglia,
225 farina setacciata,
1/2 cucchiaino di lievito,
40 g di cocco disidratato,
zucchero a velo per decorare,
160 g di marmellata di fragole
1 stampo rotondo per biscotti da 7 cm,
1 stampo a forma di cuore largo 4 cm.

PREPARAZIONE: unite il burro e lo zucchero in una ciotola. Mescolate con la frusta elettrica per ottenere una crema soffice e cremosa. Aggiungete l'uovo e l'estratto di vaniglia e mescolate per 1 minuto. Incorporate infine la farina e il cocco e continuate a impastare fino a rendere il composto omogeneo. Riponete in frigorifero per 30 minuti. Passato il tempo dividete l'impasto in due parti uguali. Stendetele tra due fogli di carta da forno con un mattarello fino a 3 mm di spessore. Imburrate due teglie e ricopritele con la carta forno. Ricavate 12 cerchi dall'impasto con lo stampo rotondo e trasferiteli sulla teglia. Usate l'altro stampo per ritagliare 6 cuori da 6 biscotti. Infornate la prima teglia per 8-10 minuti, fino a quando i biscotti risulteranno dorati. Per la seconda teglia calcolate 2 minuti di cottura in meno. Lasciate raffreddare su una griglia. Spalmate la marmellata sui 6 biscotti senza cuore al centro. Cospargete con lo zucchero a velo i biscotti con il cuore al centro e adagiateli su quelli con la marmellata.

ROTELLE CROCCANTI ALLO ZENZERO

INGREDIENTI PER CIRCA 12 PEZZI:
150 g di burro ammorbidito,
90 g di zucchero di canna,
230 g di sciroppo di zucchero,
1 uovo,
450 g di farina setacciata,
1 cucchiaio di amido di mais,
1 cucchiaino di lievito in polvere,
1/2 cucchiaino di bicarbonato di sodio,
1 cucchiaio di zenzero in polvere.

PREPARAZIONE: in una ciotola unite il burro, lo zucchero e lo sciroppo. Mescolate con la frusta elettrica fino a quando il composto sarà morbido e cremoso. Aggiungete l'uovo e continuate a mescolare in modo da ben amalgamare gli ingredienti. Incorporate la farina, l'amido di mais, il bicarbonato e lo zenzero e impastate per ottenere una pasta morbida e omogenea. Disponete l'impasto tra due fogli di carta da forno e stendetelo con un mattarello fino allo spessore di 5 mm. Lasciate riposare in frigorifero per 30 minuti. Preriscaldate il forno a 180°C. Imburrate una teglia e ricopritela con la carta forno. Dall'impasto ricavate i biscotti con diversi stampi scanalati. Disponeteli sulla teglia, assicurandovi di lasciare spazio tra l'uno e l'altro: dovrete infornarli in momenti diversi. Forellate i biscotti con uno stuzzicadenti per decorarli e cuocete per 8 minuti o fino a quando risulteranno dorati. Infornate la seconda volta e quelle successive per 2 minuti in meno. Lasciate raffreddare sopra una griglia prima di servire o conservare.

"Basta un nastro colorato et voilà, le frolle diventano decorazioni golose per l'albero"

BISCOTTI ALLA MANDORLA E LIMONE

INGREDIENTI PER 12 PEZZI:
90 g di burro, 220 g di zucchero, 120 g di farina di mandorle, 150 g di farina, 1/2 cucchiaino di lievito, 2 cucchiai di buccia di limone grattugiata, 1 cucchiaino di estratto di vaniglia, 60 ml di limone, zucchero a velo per decorare, 1 stampo per biscotti rotondo da 3,5 cm, 1 stampo per biscotti a fiore da 8,5 cm.
PREPARAZIONE: preriscaldate il forno a 160°C. Unite lo zucchero e il burro in una ciotola. Mescolate con la frusta elettrica per 5 minuti: la crema deve risultare bianca. Aggiungete le mandorle, la farina, il lievito, la buccia di limone grattugiata, la vaniglia e il succo di limone. Mescolate per 1-2 minuti per ottenere un composto omogeneo. Disponete l'impasto tra due fogli di carta forno. Stendetelo con un mattarello fino a uno spessore di 5 mm. Lasciate in frigorifero per 30 minuti. Imburrate una delle due teglie e ricopritele con la carta forno. Grazie allo stampo a fiore ricavate 12 biscotti dall'impasto. Con l'altro formate invece un buco al centro di ogni biscotto. Disponeteli tutti sulla teglia. Infornate per 10-12 minuti, fino a quando i biscotti risulteranno dorati. Per l'altra teglia calcolate 2 minuti in meno della precedente. Lasciate raffreddare su una griglia. Completate cospargendo i biscotti con lo zucchero a velo.

DOLCETTI SPEZIATI

INGREDIENTI PER 36 PEZZI:
320 g di zucchero a velo, 3 cucchiaini di cannella in polvere, 335 g di farina, 1/2 cucchiaino di zenzero in polvere, 1/2 cucchiaino di pepe della Giamaica, 1 g di chiodi di garofano, 1 g di noce moscata, 1 g di bicarbonato di sodio, 120 g di burro, 175 g di zucchero di canna, 115 g di sciroppo di zucchero, 1 uovo, 1 cucchiaino di estratto di vaniglia.
PREPARAZIONE: preriscaldate il forno a 180°C. In una ciotola unite lo zucchero a velo e 2 cucchiaini di cannella in polvere, mescolate e tenete da parte. In un'altra ciotola mettete la farina, lo zenzero, 1 cucchiaino di cannella, il pepe, la noce moscata, i chiodi di garofano e il bicarbonato. Mescolate con un mestolo di legno. In un'altra ciotola ancora unite il burro, lo zucchero di canna e lo sciroppo. Amalgamate per 3 minuti, aiutandovi con la frusta elettrica, fino a ottenere un composto soffice e delicato. Aggiungete l'uovo e la vaniglia e continuate a mescolare. Unite a questo punto il mix di spezie e mescolate per combinare bene gli ingredienti. Imburrate una teglia e ricopritela con la carta da forno. Con le mani formate delle palline della dimensione di una noce. Disponetele sulla teglia, assicurandovi di lasciare spazio tra i dolcetti: dovrete infornarli in momenti diversi. Cuocete i primi per 8-10 minuti, fino a quando risulteranno dorati.Infornate la seconda teglia e quelle successive per 2 minuti in meno di quella precedente. Lasciate riposare per 10 minuti sopra una griglia. Ricoprite i dolcetti con il mix di zucchero a velo e cannella e fate raffreddare completamente.

BUONA *lettura!*

di GLORIA GHIARA

Anzi, buonissima! Libri da sfogliare, piatti da gustare e fantasia quanto basta: benvenuti nei **bibliobistrot**. Dove il cibo è per il palato, ma anche per la mente. Ovvero, quando la cucina è da romanzo...

La Bibliothèque, Parigi

Nel cuore della Ville Lumière, un ristorante intimo, con un design appena rinnovato, il caminetto sempre acceso e grandi librerie colme di volumi. Propone cucina francese con un tocco moderno e si trova all'interno dell'M Social Hotel Paris Opéra, che unisce la grandeur degli anni Venti ai comfort contemporeanei. *millenniumhotels.com*

Walden, Milano

Un posto a Milano che è un po' un bosco, un po' un evento continuo, un po' luogo dove lavorare, pensare e mangiare bene. Il che si traduce in un bistrot che propone una "cucina vegetale e creativa", in un cocktail lab e in un ambiente accogliente (sopra e nella pagina accanto) concepito come la capanna che Thoreau costruì sulle sponde del lago Walden e in cui tutto, dal design alla selezione dei libri, è tenuto insieme dalla "necessità di creare un modo per 'andare nei boschi' nel caos della città". *waldenmilano.it*

CREMA DI ZUCCA CON POLVERE DI FUNGHI PORCINI, CROSTINI AL ROSMARINO E GORGONZOLA PICCANTE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:
1 kg di zucca tipo Delica, acqua o brodo vegetale, una manciata di funghi porcini secchi, rosmarino essiccato, olio evo, olio di semi, pane secco tagliato a tocchetti, gorgonzola piccante, sale e pepe.

PREPARAZIONE: tagliate la zucca a cubetti. Fatela rosolare a fiamma vivace con tre cucchiai di olio di semi, poi coprite a filo con acqua o brodo vegetale e lasciate cuocere fin quando non risulterà morbida (circa 15-20 minuti). Preparate la polvere di porcini, passandoli in forno ventilato a 50°C finché non sono croccanti, poi polverizzateli con un robot da cucina. Polverizzate anche del rosmarino essiccato e tenete da parte; disponete su una teglia i tocchetti di pane, irrorateli di olio e conditeli con un pizzico di sale e la polvere di rosmarino. Infornateli a 175°C fino a doratura. Frullate la zucca e regolate di sale e pepe. Versate la crema così ottenuta in quattro ciotole, condite con un filo di olio evo e spolverate di funghi, aiutandovi con un colino a maglie strette. Guarnite con scaglie di gorgonzola piccante e servite con i crostini al rosmarino ancora caldi.

Ricetta di Walden, Milano

Caffè Bohémien, Roma

Nello storico rione Monti, la prima "libreria caffè" della Capitale, dove abbandonarsi alla lettura o partecipare alla presentazione di un libro degustando un buon tè o un calice di vino tra le opere di pittori, fotografi e artisti a cui è offerta la possibilità di esporre gratuitamente. Dalle 19 alle 21 aperitivi a tema, con primi piatti e zuppe. La serata continua assaporando cocktail, grappe barrique e whisky torbati. In più, un pianoforte a disposizione di tutti. *caffebohemien.it*

The Library Bar, Copenhagen

Scelto da *Forbes* come una delle cinque migliori "oasi per gentleman" del mondo, è il luogo perfetto dove trascorrere ore rilassanti, sorseggiando tranquillamente un drink immersi in un'atmosfera unica, tra librerie a tutta altezza colme del XVIII secolo, sui cui scaffali spiccano pregevoli prime edizioni. Lo storico bar, che si trova all'interno del Copenhagen Plaza, offre champagne, whisky, ottimi vini e cognac, cocktail, birre di qualità e deliziosi snack. Da provare, il Plaza Champagne Cocktail, raffinata specialità della casa. Da non perdere, poi, le coinvolgenti serate di jazz dal vivo. *ligula.se/da/the-library-bar*

"Sono i luoghi del tempo di qualità, perfetti per i gourmand che amano la cultura e l'arte"

Lobby Bar, Monte Carlo

Glamour ed elegante, il Lobby Bar dell'Hotel Métropole di Monte Carlo, reinventato dall'architetto e designer Jacques Garcia, accoglie comode poltrone e grandi librerie ricolme di libri antichi che si è liberi di sfogliare. Fiori di stagione e pezzi d'antiquariato creano l'atmosfera giusta per rilassarsi ma anche per gustare un caffè, un tè, un pranzo o una cena intimi. Il sottofondo musicale firmato dalla compositrice Béatrice Ardisson accompagna raffinati momenti gourmet. *metropole.com*

ARAGOSTA E FRENCH FRIES

INGREDIENTI PER 4 PERSONE: 4 piccole aragoste, 200 g di rucola selvatica, jalapenos rossi e verdi, 250 g di patate, olio evo, olio di semi, maionese giapponese, salsa sriracha, sesamo bianco. PREPARAZIONE: immergete i crostacei in acqua bollente per due minuti, tagliateli a metà nel senso della lunghezza, puliteli, salate e pepate. Terminate la cottura delle chele in acqua bollente per 3-4 minuti. Friggete le metà dell'aragosta per ottenere un bel colore rosso, poi disponetele nel piatto e aggiungete la polpa delle chele. Accompagnate con patatine fritte e una salsa preparata con 120 grammi di maionese giapponese e 40 grammi di salsa sriracha. Guarnite con i jalapenos tagliati a rondelle e conditi con olio insieme alla rucola.
Ricetta del Lobby Bar, Montecarlo

Fiore - Cucina in libertà, Lecco

Da un seme germogliato in un locale confiscato alla criminalità organizzata è nato un luogo dedicato alla buona cucina, alla cultura e all'inclusione, gestito dalla cooperativa sociale La Fabbrica di Olinda. Protagonisti i libri, simbolo di condivisione del sapere, che i lecchesi sono stati invitati a donare il giorno dell'inaugurazione, come simbolici mattoni. La proposta food dello chef Giorgio Antoniella è all'insegna di stagionalità, leggerezza e della "regola" dei tre ingredienti portanti per ogni piatto. Infine, pizze e focacce, farcite come una pietanza: un trionfo di bufala fresca, di fiori di zucca e di tagliata di tonno fresco. *fiorecucina.org*

TARTARE DI GAMBERO ROSSO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE: pan brioche oppure di mollica di pane morbido, 1 burrata pugliese, 200 g di gambero rosso di Sicilia, 1 avocado, 1 lime o limone non trattato, 30 g di rucola, 300 ml di gazzosa, 1 cucchiaino di zucchero, olio evo.

PREPARAZIONE: ungete 4 tazze da cappuccino con l'olio evo (in alternativa, potete usare un coppapasta). Ponete sul fondo di ogni tazza il battuto di gamberi, poi aggiungete via via gli altri ingredienti: l'avocado tagliato a dadini condito con scorza e succo di lime, poi la burrata a pezzettini e, infine, terminate con un disco di pan brioche coppato a misura e leggermente tostato. Rovesciate il timballo su un piatto piano al momento di servire. Condite con olio, sale e scorza di lime. Frullate la rucola con la gazzosa e lo zucchero, filtrate con un colino a maglia fine, mettete il liquido ottenuto in freezer e ogni 30 minuti montate con la frusta fino a ottenere una granita leggera e friabile, con la quale guarnire infine la tartare.

Ricetta di Fiore, Lecco

BRAMBILLA&SERRANI

Portineria 21, Bari

Caffè, libri, portierato di quartiere e buon cibo. È il luogo del tempo di qualità, un bistrot letterario che declina il concetto di arte in tutte le sue forme e propone un ricco calendario di presentazioni di libri, eventi culturali e serali con esibizioni di musicisti, attori e danzatori. Sul fronte food&drink, si parte dalla colazione del mattino, con centrifugati ed estratti, per arrivare al brunch, al pranzo e alle serate con panini gourmet e taglieri a km 0, zuppe, carpacci e tacos. *portineria21.it*

RED Bistrot Libreria, Milano

Affacciato sulla nuova Milano di piazza Gae Aulenti, con i suoi giochi d'acqua e le prospettive ardite (ma i RED Bistrot si trovano in molte altre librerie Feltrinelli, nel capoluogo lombardo così come in tutta Italia), offre una pausa relax & gourmet letteralmente immersi tra i libri, con tavolini anche all'aperto nella bella stagione. Il menù viene rinnovato seguendo la stagionalità degli ingredienti, propone ricette attuali e attente alle tendenze del momento, ma allo stesso tempo radicate nel solco della tradizione. *lafeltrinelli.it*

"Sogni da bibliofili: un libro antico da sfogliare sorseggiando cocktail, davanti a un caminetto acceso"

SALMONE SU LETTO DI RISO NERO CON CAROTE ALLA JULIENNE, EDAMAME, VINAIGRETTE AL MIELE E GLASSA ALLO ZENZERO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE: 4 filetti di salmone in tranci, 200 g di riso nero, olio evo, sale, erba cipollina, 400 g di edamame, fiori eduli, glassa allo zenzero (esiste in commercio già pronta, ma si può realizzare con glassa di aceto balsamico e zenzero fresco grattugiato), aceto di mele, miele millefiori, pepe.
PREPARAZIONE: cuocete i tranci di salmone in forno a 180°C per 15 minuti e il riso secondo le indicazioni del produttore. Preparate la vinaigrette al miele emulsionando l'aceto di mele e un cucchiaino di miele millefiori in olio evo, aggiustate di sale e pepe. Tagliate le carote alla julienne, conditele con olio evo e sale e cuocete in forno a 190°C per 8 minuti circa, poi mescolate con parte della vinaigrette al miele e con la glassa allo zenzero. Cuocete gli edamame in acqua bollente per 3-4 minuti, lasciate raffreddare e sgranateli. Disponete il riso sul piatto, poi le carote, gli edamame e il salmone spezzettato. Irrorate con la vinaigrette, decorate con un fiore edule ed erba cipollina.
Ricetta di Red Bistrot Feltrinelli, Milano

SUSPICIOUS LADY

INGREDIENTI: 40 ml di Roku Gin, 25 ml di acqua di acacia fortificata (preparazione a base di miele di acacia, acqua e distillato di litchi, per evitare che fermenti), 15 ml di vino di litchi, 5 ml di Sauternes, 2,25 ml di soluzione citrica e malica, 2 gocce di tintura di luppolo.
PREPARAZIONE: mescolate tutti gli ingredienti insieme, versate in un calice Nick & Nora. Guarnite con una goccia rosa, preparata con olio e colorante per alimenti.
Cocktail dello Scarfes Bar, Londra (Head Bartender Yann Bouvignies)

Scarfes Bar, Londra

Il Rosewood Hotel London, idilliaco santuario urbano di lusso e raffinatezza, custodisce il sogno di ogni bibliofilo: sorseggiare un cocktail esclusivo circondato da prime edizioni di grandi classici (sono oltre mille i volumi conservati negli scaffali) in una sala che pare uscita da un film hollywoodiano, con il fuoco acceso nel caminetto e un'atmosfera decisamente sofisticata. *rosewoodhotels.com*

Kitchen Library, Berlino

Un salotto culinario, sogno realizzato di Daniela e Udo Knörlein, dove gustare eleganti pietanze franco-tedesche con influenze d'alta gastronomia internazionale, ma anche immergersi nella biblioteca di libri di cucina in continua evoluzione (a giugno 2021 contava oltre 600 volumi). Tutti i piatti, esteticamente curatissimi, sono a base di prodotti freschi regionali e di stagione di altissima qualità, lavorati con perizia artigianale e creatività da chef Knörlein. Da non perdere la sua specialità, i sottaceti "fatti a mano con amore". *kitchen-library.de*

Gli Esploratori, Roma

Ristorante letterario, raffinata enoteca e libreria: un format inedito e tutto da scoprire, che unisce la proposta culturale di un editore romano storico come edizioni e/o ai piaceri della tavola. Cibo, libri e vini dunque, con un'offerta incentrata sulle regioni italiane e sulla scoperta del mondo attraverso il gusto. Un viaggio in Italia attraverso i *terroir*, raccontati attraverso presentazioni di libri significativi, degustazione di vini, con una speciale attenzione ai piccoli produttori, e da un menù gastronomico che propone piatti della tradizione regionale, rielaborati e riadattati per renderli contemporanei. In più, coinvolgenti serate a tema, aperitivi letterari e cene con l'autore. *gliesploratori.it*

PANCIA DI MAIALE CON MORBIDA DI SEDANO RAPA, CAROTE PARISIENNE E SPINACI BABY

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE: 800 g di pancia di maiale, 1 sedano rapa, 70 g di burro, 80 g di crème fraîche, brodo vegetale, 3 carote, 140 ml di teriyaki, 70 g di zucchero, 1 rametto di rosmarino, 1 foglia di salvia, 300 g di spinaci baby, olio evo.

PREPARAZIONE: pelate il sedano rapa e tagliatelo a pezzettini, mettetelo in un tegame insieme al burro e a un filo d'olio. Lasciate rosolare e versatevi sopra il brodo vegetale a copertura. Reidratate il tutto con il brodo finché il sedano non è completamente ammorbidito. Quando i pezzetti di rapa saranno teneri, metteteli nel mixer e riduceteli a crema. Infine, setacciate per ottenere una crema omogenea e incorporate la crème fraîche. Preparate le carote parisienne con l'aiuto di uno scavino e cuocetele in acqua bollente salata per 7 minuti, così che rimangano croccanti: Scolatele e immergetele per qualche secondo in acqua e ghiaccio, per mantenere la colorazione brillante. Unite in un pentolino il teriyaki con lo zucchero. Procedete con una demi glace a fuoco dolce fino a quando non si addenserà.
Una volta pronta, lasciate riposare la glassa. Massaggiate la carne con olio d'oliva e un pizzico di sale, adagiatevi sopra rosmarino e salvia e cuocete sottovuoto a 68 °C per 22 ore. Oppure, cuocetela in forno preriscaldato a 210 °C per 40 minuti, posizionando nel forno una teglia riempita d'acqua per mantenerla morbida.
Dopo, rosolatela in padella antiaderente con una noce di burro, asciugatela con carta assorbente e spennellatela con la glassa al teriyaki. Stendete su un piatto la crema di sedano rapa, gli spinaci baby conditi con sale e olio, la parisienne di carote e, infine, adagiatevi la pancia glassata.
Ricetta de Gli Esploratori, Roma

1

WOOD immersion

Forest jump! Il richiamo del bosco diventa un toccasana in oasi wellness a tutta natura. Tra soin al tartufo e al pino, massaggi alla nocciola, al melograno e persino rituali al cirmolo. (Non) fate le legnose...

di MARTA SALADINO

2

1 Elisir al-PINO Scenografico lo è per natura, visto che si staglia in un anfiteatro di boschi tra le vette degli Alti Tauri, ma anche per vocazione. Al Gradonna Mountain Resort Hotel & Chalets, infatti, ogni dettaglio è curato per scandire il tempo in *Glück*, che in tedesco significa "felicità". Lo ski chalet che vanta persino il prestigioso atout 100% Tirolo certificato Ama Gütesiegel, seduce edonisti d'alta quota anche con la spa, di oltre 3.000 mq e con 4 piscine, in una sublime sintesi tra innovazione e tradizione. Un benessere a chilometro zero con trattamenti all'arnica, miele, foglie di betulla e ginepro, dove tra i *must try* c'è il massaggio con olio di pino cembro effettuato con un insolito matterello naturale che rigenera la pelle con un effetto "*wooderbar*", ops, *wunderbar. gradonna.at*

2 Bellezza NUTurale Nelle Langhe incantate di pavesiana memoria, sacro e goloso trovano un unicum di perfezione estetica nel Relais San Maurizio, abbracciato dalle mura di un monastero del 1619. Se non vi bastassero gli effluvi del vino per inebriarvi di nobile bellezza, concedetevi una degustazione nella spa provando lo scrub al profumo di nocciola, antiossidante e idratante o il trattamento a base di tartufo bianco, dove l'alto contenuto di polifenoli e vitamine rimpolpa il viso per un aspetto *bonne mine* (50 minuti, 130 euro). "Fiutate" i toccasana... *relaissanmaurizio.it*

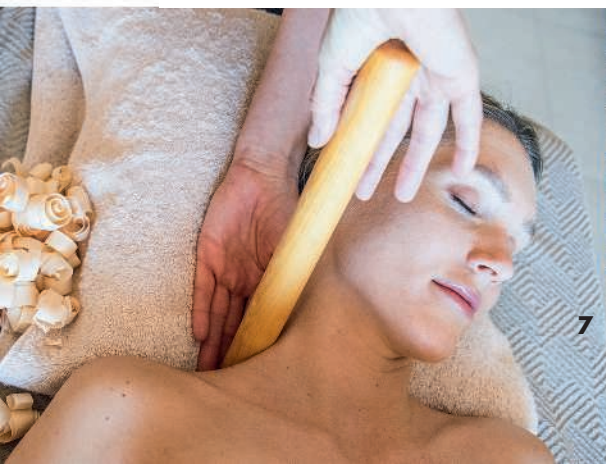
3 Crio FEUILLAGE Il lusso fa la crioterapia, va sottozero e punta dritto alla vetta, circondato da una galassia di ben sei stelle che firmano lo Chalet N, in Oberlech, Austria. L'opulenza delle suite sono il riflesso di quella che si respira nella spa, dove indugiare tra miniera di sale, trattamenti alpine deluxe e la detossinante sauna al fieno. All exclusive. *chalet-n.com*

4 "Chiccheria" DELUXE Le virtù della melagrana non sono solo quelle di *porte-bonheur* legate alla prosperità, bensì di "*porte-bien-être*". Specialmente nella Varsana spa di Palazzo di Varignana, resort e azienda agricola immersa nei colli bolognesi, con vigneti, frutteti e orti *farm to table*, anzi *to spa*. Per un rito propiziatorio per

la pelle, provate il trattamento *Fresh Legs* al melograno, dall'azione rinfrescante, tonificante e drenante (50 minuti, 95 euro). Energia in chicchi. *palazzodivarignana.com*

5 Bolle di FIENO Tre hotel e una solo filosofia: quella di elargire benessere in Alto Adige, vicino alle terme di Merano. Andreus Golf & Spa Resorts ritempra con area wellness e spa da 7.000 mq, dove farsi solleticare dalle celebri gettate di vapore – *Show Aufguss* – anche con effluvi alpini e soin a base di aromi altoatesini, tipo il nuovo Alpienne Pino Cembro vitale, un massaggio miofasciale che rilassa il corpo (50minuti, 85 euro). *andreus-resorts.it*

6 Dogi da TARTUFO L'oro bianco contagia la Serenissima e diventa una floating experience all'hotel Belmond Cipriani di Venezia. Nella spa Casanova, infatti, si può gustare il rituale di bellezza al tartufo bianco che illumina la pelle, con esfoliazione e maschera (80 minuti, 200 euro). Un rondò per *truffle lovers*. *belmond.com*

7 Cirmolo VIRTUOSO Il richiamo della foresta trova il suo zenit al Plunhof, *green hotel* con certificazione Ecolabel, immerso nel bosco della val Ridanna. La sostenibile bellezza è in totale armonia con la natura anche nei trattamenti, dove il legno di recupero delle piante usate per creare la spa fa da padrone. Come nel soin, la "Vitalità del cirmolo": un massaggio che è un cerimoniale super healthy realizzato con bastoncini caldi (80 minuti, 99 euro). *plunhof.it*

MISTERY *bar*

Ci vuole la parola d'ordine per entrare, seguire gli indizi o risolvere gli indovinelli per geo localizzarli. Sono gli *speakeasy* del Belpaese, locali top secret dove gustare cocktail "proibiti" in salette nascoste o sotterranei dal fascino ruggente.

Drink privé

di **MARTA SALADINO**

Valentyne, Roma

Ottone e piume, velluti e tendaggi sgargianti sono il palcoscenico privato di Valentyne, un salotto dal fascino boudoir all'interno dell'Hotel Valadier. Varcata la soglia si scopre un laboratorio sensoriale ideato da Daniele Lassalandra (a destra), dove il glamour dei ruggenti anni Venti, condito da musica jazz d'ordinanza, incontra gli effluvi di cocktail suadenti quali *Kuroshio,* con gin, spuma di carbone alla lavanda e tè Matcha, o *Babuska,* con vodka infusa di karkadè, litchi e fumo di mamajuana (a sinistra). "*Be my Valentyne*"...

White Rabbit, Milano

Serve la parola d'ordine per oltrepassare quella che più che una porta sembra un armadio fané pronto a catapultarvi indietro nel tempo, nel mondo noir del "bianconiglio". L'atmosfera infatti è da gangster del proibizionismo a stelle e strisce, con locandine d'epoca, fumoir e musica scoppiettante da bisca clandestina. I cocktail, poi, fanno da capi banda belli schedati in una "criminal list" che snocciola i nomi dei celebri criminali italo-americani. Ah, per accedere a questa eno-gang basta andare sul sito... *Partner in crime*...

The Bar, Milano

Si è fatto attendere, proprio come dovrebbe fare una vera diva al primo appuntamento, ma alla fine è arrivato, bello splendente e pronto a rubare la scena catalizzando sguardi. È il The Bar, at Ralph Lauren all'interno del flagship store nel quadrilatero della moda, e seduce con un format fusion internazionale. Un salotto esclusivo quanto intimo, dove l'eleganza, ça va sans dire, è il filo conduttore a ogni ora del giorno e della notte, con sfiziosità e cocktail squisitamente *american-sour* come il Ralph's Burger (sopra).

Malkovich, Genova

All'inizio ti mettevano una chiave in tasca per accedere. Ora basta scucire la parola d'ordine ed essere dei cinefili, visto che per indovinarla occorre azzeccare l'indovinello legato al titolo di un film. Questo *movie-bar* clandestino si trova al di là di una porticina di legno, all'interno di locale anonimo, e da lì non si esce più, non solo perché i cocktail sono inebrianti, ma perché - proprio come succedeva all'epoca del proibizionismo - c'è un'uscita sul retro.. I riferimenti cinematografici, poi, contagiano tutto, a partire dalle regole del bartender in chiave *Fight club*. Ciak, si beve!

Jerry Thomas, Roma

Come spesso accade, il "segreto" è sulla bocca di tutti, specialmente per questo locale che è un'istituzione per eno-appassionati di mixology e che ha da poco festeggiato 11 anni di attività clandestina, shakerando premi, riconoscimenti anche grazie a tutorial inebrianti. Per far parte del circolo privato ad alto tasso alcolico, bisogna essere membri e avere naturalmente la password. Basta rispondere a una semplicissima domanda ben nascosta nell'homepage del sito, quindi, aguzzate la vista e... in alto i calici!

L'antiquario, Napoli

Atmosfera d'antan, tra velour sanguigni e lume di candela, carta da parati di William Morris e note jazz. Un bar esperienziale in un ex negozio di antiquariato che conserva l'allure sofisticata, da collector di nobili arti, come quella del *bien boire*. Non per nulla è stato scelto da Mumm tra le location del Grand Tour italiano di cene elitarie di Sainté Gourmet Réservé. Notturno sparkling.

> "La prima regola di uno speakeasy è... che non si parla dello speakeasy. Sono bar segreti dal fascino proibito e per pochi eletti"

Mr Simon, Udine

Niente indirizzo, solo un codice di accesso, fornito al momento della prenotazione e da digitare su un vecchio telefono nascosto in un antro anonimo. Passata la soglia, però, mimetizzata nel retro di un ristorante, si entra nel lato più esoterico, e decisamente design, dell'arte della mixology. Più che uno speakeasy è un botanico alchimista dal fascino bohémien capace di deliziarvi con raffinati distillati, interessanti etichette e inediti cocktail che sembrano uscire proprio da antichi alambicchi. Per palati blasé.

Blackdoor 43, Milano

Avete presente quando si dice: "Facciamoci un drink tête-à-tête?", ecco in questa alcova alcolica si sta al massimo davvero in tre. Il posto più intimo (e piccolo) al mondo, della stessa famiglia del 1930 – altro locale super top secret meneghino – si trova sui Navigli ed è un bugigattolo straripante di bottiglie e distillati, dove sorseggiare suadenti cocktail dispensati attraverso una finestrella da un bartender mascherato da Anonymous... Quel che è certo, invece, è che vi innamorerete dell'atmosfera decisamente eno-privé.

Oro Secret Room, Milano

Qui funziona un po' come nell'hotel di *John Wick*, solo che la prima moneta che vi verrà fornita al vostro "battesimo" sarà di rame e sarà la prima chiave di accesso per godervi la cocktail society privé. A fare da cerimoniera, la barlady Terry Monroe e il suo laboratorio "farmaceutico" con ben 79 aromi, quanti gli elementi della tavola periodica, dove l'oro è appunto il 79mo. Al secondo incontro si scambia la moneta per quella d'argento, in un'upgrade di experience alchemiche su misura, puntando ad avere quella gold, dopo un trainer da "santi bevitori".

MISTER PERFECT

Attore, regista, produttore e premio Oscar. Felicemente (e da tanto) sposato, bon vivant e maestro del barbecue in famiglia. Praticamente, l'*uomo perfetto*

di ROBERTO CROCI

Denzel Hayes Washington Jr., il prossimo 28 dicembre, compirà 67 anni, splendidamente portati.

«Adoro i rossi piemontesi, con una preferenza per Gaja Barbaresco. Ma anche i vini del Sud Italia: Taurasi, Vicario, Montevergine, vini che tingono il bicchiere come l'inchiostro, che ricordano la vendemmia, la fermentazione, il mosto».
Devo essere onesto, vocabolario e dettagli usati da Mr. Denzel Washington possono anche sorprendermi, ma noi giornalisti sappiamo quanto sia un'ottima forchetta, visto che durante i nostro incontri, partendo dal cinema si finisce sempre su cibo e vino. Proprio una chiacchierata al recente *Toronto Film Festival* è stata l'occasione per "interrogarlo sul tema", sottoponendogli una test culinario inaspettato e spietato.

Subito via la spina dal fianco: snack preferito e proibito?
«Gelato per tutta la vita. La mia personale classifica: vaniglia con ciliegie, cioccolato, caramello e noci pecan».

La persona più famosa con cui ha condiviso un pasto?
«Ho fatto colazione con l'arcivescovo Desmond Tutu: abbiamo mangiato una *boerewors*, la salsiccia arrotolata tipica del Sudafrica. Ho pranzato con Nelson Mandela: a causa del tempo passato in carcere non mangiava molto, ma amava tantissimo il *malva pudding*, tipico dolce sudafricano con marmellata di albicocche. E poi Michael Jackson è venuto a casa mia per cena e mia moglie Pauletta gli ha fatto il pollo fritto. Sono rimasto sorpreso...ha pulito tutto il piatto e ha fatto anche il bis! Mi sa che non ne aveva mai mangiato uno così buono».

Insieme alla moglie, l'attrice Pauletta Pearson, con la quale è sposato da quasi quarant'anni.

Miglior piatto di sua moglie?
«Sogliole alla mugnaia, cime di rapa saltate con aglio e peperoncino e insalata di mele verdi con noci. E fa anche un pollo al curry fantastico: pensavo di saperlo fare buono pure io, ma poi ho assaggiato il suo!».

E lei cosa cucina?
«Faccio un barbecue decente, semplice, senza troppa salsa. Per me non è solo cibo, è cultura, storia. È una tradizione che arriva dagli schiavi che cucinavano per i proprietari delle piantagioni. Il termine *pitmaster* si riferisce allo schiavo anziano esperto che preparava le braci per il barbecue. I tagli di carne migliori andavano ai bianchi, mentre gli schiavi prendevano quelle di scarto. Ecco perché le costolette sono molto popolari: se imparavi a cuocerle bene, mangiavi meglio dei tuoi padroni! Raccogliersi davanti al barbecue per gli schiavi era l'unico momento in cui poter ridere e parlare, senza destare sospetto. Ecco perchè il Bbq, il barbecue, è cosi popolare negli Stati del Sud».

Posti preferiti per il barbecue?
«*Zeiglers Bbq* ad Atlanta, *Feast Bbq* a Louisville in Kentucky, *Woody's* a Inglewood L.A., cotto *old style* sul classico bidone di petrolio, e *Leon's Barbecue* a Chicago, il posto che frequentavo quand'ero bambino, tutt'ora valido».

Luoghi dove ama mangiare italiano?
«Adoro Portofino, Napoli e la costiera Amalfitana. Il manager di Michael Jackson mi ha fatto conoscere uno dei miei ristoranti preferiti a Los Angeles, la *Locanda Positano* a Marina del Rey, dove ho divorato forse il miglior spaghetto alle vongole mai mangiato in vita mia, specialità dello chef Michelangelo Pinto».

GETTY IMAGES / ZAMORANO

Mangia spesso a casa?
«Quando posso sì, perchè preferisco i piatti semplici di Pauletta e amo passare il tempo con la mia famiglia. Mio padre, che per mantenerci aveva tre lavori e che vedevo solo la domenica, ha inculcato in noi il valore di cena e festività in famiglia. Per intenderci, *Thanksgiving* con tacchino, patate arrosto, *cranberry sauce*, pane di mais, farce, prosciutto… e mi fermo qui».

La prima cosa che fa al mattino?
«È un rituale che inizia la sera. Metto le ciabatte sotto il letto, così quando mi sveglio al mattino, per prenderle, mi devo inginocchiare. E siccome sono già in ginocchio, dico una preghiera: è una buona idea per iniziare la giornata, qualunque sia la tua religione. Credo che per stare bene serva lavorare su corpo, mente e spirito».

E com'è la sua colazione ideale?
«Quando mi sento "sofisticato", chiedo a Pauletta *french toast* con le fragole. Oppure una buona omelette, non troppo cotta, non troppo asciutta, proprio come predicava Anthony Bourdain: lui diceva che bisognerebbe insegnare a farle nelle scuole. Ma sono contento anche con uova, bacon e patate *hash browns* (tritate finemente e fritte, *ndr*), succo d'arancia e caffè».

La cosa che non può fare nella cucina di sua moglie?
«Oh, so benissimo cosa la fa andare su tutte le furie! Quando mi lavo le mani nel lavandino della cucina: lì ci lava i piatti sporchi con residui di cibo, ma le mie mani no, non le posso lavare... Non capisco perché, ma devo usare un altro lavandino».

Con Tom Hanks in una scena del film *Philadelphia* (1993).

Un ruolo per cui ha dovuto ingrassare o dimagrire?
«Per *Pelham 123 - Ostaggi in Metropolitana* sono ingrassato di 18 chili. Ed è stato molto divertente perché mangiavo tutto quello che volevo, se mi svegliavo durante la notte, mi mangiavo tre cucchiai di gelato. A mia moglie non dispiaceva avere un marito con la pancetta, anzi, credo che provino un piacere quasi sadico a far ingrassare i propri mariti! Mi preparava tutto quello che volevo, ma lei mangiava un'insalata. Non c'è niente da dire, le donne sono più furbe di noi uomini».

Mai sofferto la fame per un ruolo?
«No, ma ho fatto soffrire Tom Hanks quando abbiamo girato *Philadelphia*. Doveva essere molto magro, essendo un malato di Aids. E io gli continuavo a nascondere barre di cioccolato e snacks nel suo guardaroba. Quando le trovava sapeva che ero stato io, mi guardava con un sorriso sempre più scavato e le buttava nel cestino. Viveva con meno di 800 calorie al giorno, aveva una faccia scarna e malata. Poi, quando è salito sul palco e ha vinto l'Oscar, mi ha ringraziato, perché ogni tanto, nei momenti più difficili, quelle barrette che gli lasciavo di nascosto gli hanno dato la forza di non mollare».

Sopra. Michalengelo e Patrizia Pinto, del ristorante Locanda Positano a Marina del Rey, dove si mangia il miglior spaghetto alle vongole di Los Angeles.

Dall'alto. Tra i locali preferiti: il *Feast BBQ*, ad Atlanta; *il Woody's*, a Inglewood, e Leon Finney, il fondatore. A sinistra. Il gelato, passione (quasi) proibita dell'attore.

POLLO AL CURRY

INGREDIENTI PER 2 PERSONE: 2 petti di pollo senza pelle tagliati a pezzetti, 3 cucchiai di olio di oliva, 1 cipolla, 3 teste d'aglio, 3 cucchiai di curry in polvere, 1 cucchiaino di paprika, 1 cucchiaino di cannella, 1 cucchiaino di zucchero, 1/2 cucchiaino di zenzero fresco grattugiato, 1 pomodoro tritato, 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro, 1 tazza di yogurt, 1 scatola di latte di cocco, 2 cucchiai di succo di lime, 1/2 cucchiaino di pepe di Caienna, 2 cucchiai di coriandolo fresco tritato.

PREPARAZIONE: scaldate l'olio in padella a fuoco medio-alto. Soffriggete la cipolla finché non inizia ad ammorbidirsi. Aggiungete l'aglio e cuocete per un altro minuto. Mescolate curry, paprika, cannella, zucchero, zenzero e sale, unite il mix al soffritto in padella e mescolate per circa 2 minuti. Poi ultimate con il pollo, il pomodoro tritato, il concentrato di pomodoro, lo yogurt e il latte di cocco. Alzate il fuoco e portate a bollore. Abbassate la fiamma e cuocete a fuoco lentissimo per 25 minuti. A fine cottura e fuoco spento, versate il succo di lime e spolverate con il pepe di Cayenna e il coriandolo.

BLACK BEAUTY

Si sveglia e si addormenta col profumo del caffè. Sogna da sempre un lungo viaggio là dove è nato, ma ogni giorno *Erika Giardino* è come se partisse per un Paese, e un'emozione, diversi

di ALESSANDRA PON

Ore 7:00 La prima cosa che faccio è prepararmi il caffè ascoltando la musica: filtro o moka, l'estrazione che più mi piace perché è lunga, e questa lentezza è un modo dolce per iniziare la giornata, una coccola che ti fai prima della routine. Il "contorno" lo vario sempre, purché dolce. L'extra? Da laziale, il ciambellone della nonna! **Ore 8:30 Arrivo alla Factory 1895 e prendo la prima tazzina "in team"**, con la mia piccola famiglia, di solito un espresso, ed è una sorta di *brain storming*: c'è chi preferisce l'aroma cacao e chi il fruttato, ma cerchiamo di provare sempre qualcosa di nuovo, che sia una miscela, una monorigine o una "stagionalità"– non si immagina quanto conti nelle piccole produzioni. **Ore 10:00 Insieme a Cristiano Portis, il coffee designer, è il momento del *cupping*** il primo passo per conoscere, tecnicamente, un caffè: viene scelto uno dei proposti, aspirato per deciderne la tostatura, tostato, macinato e lasciato ricoperto d'acqua finché si forma una crosta. La togliamo, inaliamo e dopo 6 minuti assaggiamo. **Ore 13:00 Se sono in visita i nostri Brand ambassador** mi dedico a loro – Iginio Massari, Marchesi. Adoro farli viaggiare nel mondo del caffè, partendo dalla botanica del frutto alle piantagioni nei vari continenti, alla degustazione. In realtà da tempo sogno di partire io per un viaggio "alle origini", in Etiopia dove tutto è nato. **Ore 14:30 Non salto mai il pranzo e neanche l'espresso** di fine pasto, alternando d'abitudine miscella, singola origine e provenienza. Poi capita che parta per un altro "viaggio": la Factory 1895 si trova all'interno del complesso Lavazza ed è aperta anche al pubblico. Mi piace interagire con clienti o solo appassionati, di persona oppure sul web e via chat: prendete appuntamento con la coffellier, e vi racconterò ogni segreto sul caffè! **Ore 18:30 Ritorno alla mia prima passione, lo sport.** Dalla danza come professionista sono passata al kite surf, snowboard e beach volley, anche d'inverno. **Ore 22:30 Sono una persona colorata** dicono gli amici: una sera resto a casa con la tisana, un'altra vado a fare parapendio in montagna o giro per borghi a caccia di formaggi e salumi. D'altronde il mio colore preferito è il verde, quello originario del caffè...

Dall'alto. Erika Giardino, coffellier per Factory 1895 by Lavazza, seleziona e degusta gli *specialty coffee*, caffè pregiati in limited edition. A colazione e pranzo sceglie il classico: dolce e caffè e piatto di pasta. La nuova passione, il kitesurf, e la prima, la danza contemporanea.

Dall'alto. Neive nelle Langhe: in attesa di partire per il viaggio alle origini in Etiopia, Erika ama girare per i borghi vicini a Torino, dove abita. *Araari*, il caffè monorigine etiope con aromi agrumati, uno dei suoi preferiti. Postazione di lavoro all'interno della Factory 1895.

THE SPARKLING AFFAIR

Quel che si dice una liaison "spumeggiante". Ogni bottiglia , che sia bianco o rosé, prosecco o champagne, flirta con il suo kit d'ordinanza, tra glacette, flûte e sciabole per *sabrage*. Affinità eno-elettive per legami da tenere "al fresco"...

di ANITA SCIACCA

1. Avvolgente, lo spumante Alta Langa Docg Cuvée Aurora Rosé Extra Brut, Banfi (25 euro). **2.** Da esperti, le pinze da champagne con manico di resina, Ashanti (105 euro). **3.** Aromatico, lo spumante Blanc de Blancs Doc Erice, Fazio (11 euro). **4.** Elegante, il secchio champagne d'argento, Giovanni Raspini. **5.** Premiato, il Valdobbiadene Prosecco Superiore Millesimato Docg. Extra Dry Torri di Credazzo, Follador (16,90 euro). **6.** Caleidoscopico, il calice di cristallo Windsor, Reflections Copenhagen (583 euro, il set da 2).

7. Brillante, il Valdobbiadene Docg Tittoni Dry Rive di Vidor, La Tordera (11,90 euro). **8.** Minimal, il secchiello per il ghiaccio d'ottone, Ghidini (1.050 euro). **9.** Classy, lo champagne 2008 nato dopo 12 anni di riposo nelle cantine, Krug. **10.** Iconico, il cavatappi Anna G. disegnato da Alessandro Mendini, Alessi (42 euro). **11.** Shiny, il Franciacorta Docg Blanc de Blancs in bottiglia personalizzata con etichetta luminosa, Luminour. **12.** Fatto a mano, il portabottiglia d'argento a forma di pinguino, Fratelli Lisi (15.050 euro).

13. Effervescente, lo champagne Impérial Brut, Moët & Chandon. **14.** Scenografica, la sciabola per il *sabrage* con lama decorata, Coltellerie Berti (355 euro). **15.** Conviviale, lo spumante Millesimato 075 Carati, Piera 1899 (6,90 euro). **16.** Di design, il cavatappi con manico di silicone, Normann Copenhagen (35 euro). **17.** Versatile, il Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Dry Prestige Collection, Mionetto (8,90 euro). **18.** Ermetico, il tappo da champagne, Pedrini (5,99 euro).

19. Dorato, lo spumante Metodo Classico Première, Sartieri 1931 (19,90 euro). **20.** Prezioso, il secchiello per il ghiaccio decorato, Oliver Bonas. **21.** Artistica, la bottiglia di champagne RSRV Rosé Foujita 100% Grand Cru, Mumm (75 euro). **22.** Alto artigianato, le coppe realizzate a mano, Venini (170 euro la coppia). **23.** Armonico, lo spumante Rosé Brut, La Viarte (15 euro). **24.** Statuaria, la maxi glacette in marmo di Carrara, Fiammetta V Collection (600 euro).

25. Nordica, la coppa di vetro soffiato a bocca, Ferm Living (39 euro la coppia). **26.** Vestita, la bottiglia di champagne Blanc de Blancs con la second skin case, Ruinart. **27.** Performante, la cantinetta da incasso Sub-Zero con due zone di temperatura, distribuito da Frigo2000. **28.** Celebrativo, il Valdobbiadene Superiore Extra Dry Docg Il Millesimato, Canevel (14,90 euro). **29.** Senza ghiaccio, il *wine cooler* che sfrutta le proprietà del marmo, Editions Milano (847 euro). **30.** Sensoriale, il Franciacorta Dosage Zéro, Centinari.

JULIE, LA FIRST LADY

La prima donna *chef de cave* della maison Krug - e una delle rare elette nei Domaine della Champagne - risponde al nostro (al)cool test

di ALESSANDRA PON

Ci sono voluti quasi duecento anni perché Julie Cavil diventasse la prima *chef de cave* di Krug, una delle più prestigiose maison della Champagne. Ma, curiosamente, per lungo tempo ha fatto ben altro e al mondo del vino guardava come a una semplice passione. Poi, nel 2002, la decisione con il marito di lasciare Parigi per i vigneti, rimettersi a studiare e la gavetta con Éric Lebel, allora *chef de cave* di Krug e oggi tra i dirigenti della maison.

Il primo gesto del mattino...champagne breakfast?
«Faccio colazione…senza champagne».

Ha iniziato la sua carriera come...
«Ho avuto due vite: ho iniziato nella pubblicità e poi mi sono lasciata tutto alle spalle per studiare enologia».

Se non fosse una chef de cave...
«Nella mia terza vita viaggerò per il mondo».

Il più bel ricordo
«La mia prima vendemmia con Krug, nel 2006».

Un'ottima annata
«Krug 2008, uno Champagne così elegante che lo abbiamo soprannominato "Classic Beauty", poi interpretato dalla cantante afrosarda Vhelade con il suo brano Sirènes».

Cosa le ha insegnato lo champagne...
«Pazienza. In vigna, in cantina e nella vita. Nulla accade per caso».

... e cosa le ha ispirato
«A guardare sempre alla natura con rispetto, quasi reverenza, ed esprimere la sua generosità creando champagne unici».

Cosa beve più spesso e con quale abbinamento
«Dipende e cambio spesso. Ma in questi giorni sto gustando il Krug Rosé con stuzzichini salati come le acciughe».

Il segreto per scegliere un buon champagne...
«Da Krug non ci sono segreti, ma molta passione. Per capire cosa potrebbe piacerti, si è ideato il Krug iD – le sei cifre stampate sull'etichetta posteriore: basta digitarle sul sito web Krug, con la Krug App, via Twitter o Google, e ti rivela la storia della bottiglia, le impressioni dello *chef de cave*, i suggerimenti per gli abbinamenti gastronomici e anche musicali».

... e come degustarlo e servirlo
«Anche questo si scopre con la Krug iD. Ma vi sorprendo con il mio: sempre in un bicchiere da vino. Mai nelle flûte!».

Che delizia il salmone norvegese

Se gli italiani lo adorano, i motivi sono tanti. Con la sua carne morbida, ma compatta, è facile da pulire e veloce da preparare. Per non parlare della sua versatilità in cucina

Quando si tratta di salmone norvegese la parola chiave è una sola: qualità. Allevato nel paese scandinavo secondo rigorose leggi, tra le quali spicca quella di garantire il benessere dei pesci, è amatissimo in tutto il mondo, scelto per le sue proprietà nutrizionali (vedi la ricchezza in preziosi Omega-3,), l'alta versatilità e il gusto delizioso.

Gli italiani non fanno eccezione, apprezzandone la capacità di accompagnare gli ingredienti più disparati, dando vita ad antipasti, primi e secondi piatti gourmet. Prodotto ittico da asporto più ordinato nel nostro Paese nel 2020, come ricorda l'indagine di GFK "Abitudini dei consumatori in Italia durante e dopo il Covid-19", il salmone norvegese viene nutrito con mangime prodotto seguendo i principi dello sviluppo sostenibile, escludendo antibiotici e OGM. E da bravi italiani, non solo adoriamo il salmone in versione affumicato o crudo in ricette di ispirazione asiatica, ma anche e soprattutto come ingrediente protagonista di deliziosi piatti di pasta. Un'unione felice, quella tra salmone e pasta, all'insegna di benessere e sapore.

SALMONE NORVEGESE CON POMODORINI CONFIT E MAIONESE DI AVOCADO

INGREDIENTI

- 600 g Salmone Norvegese
- 500 ml latte
- 50 g burro
- 50 g farina
- 1 cipolla bionda
- pasta sfoglia
- zafferano
- sale e pepe

 4 PERSONE

 MEDIO

  60 MINUTI

PROCEDIMENTO

- *Disporre i pomodorini, lavati e asciugati, in una teglia da forno. Regolare di sale, cospargere di zucchero di canna e insaporire con origano secco. Cuocere in forno per un'ora a 120°C*
- *Tagliare il salmone a filetti da 250 g.*
- *Lavare e asciugare il salmone n orvegese, salarlo, peparlo e ungerlo con un filo d'olio.*
- *Mettere il salmone norvegese nel sacchetto del sottovuoto insieme a un rametto di rosmarino e far cuocere a 48°C per 25-30 minuti. Se si preferisce una cottura più decisa aumentare la temperatura.*
- *Tagliare a metà l'avocado, estrarre il seme e con un cucchiaio ricavare la polpa. Mettere la polpa nel frullatore a immersione, aggiungere un filo d'olio, sale, pepe e il succo di lime. Frullare fino a ottenere una crema liscia.*
- *Finito il tempo necessario per la cottura del salmone, aprire la busta del sottovuoto, prelevare il filetto di salmone norvegese e asciugarlo. Per ottenere una bella crosticina, scottare il salmone in padella.*
- *Impiattare il salmone accompagnato dai pomodorini confit, le olive taggiasche e la maionese di avocado.*

Vacanze sulle Dolomiti in un raffinato luxury hotel

Circondato dall'incomparabile scenario delle Dolomiti l'Hotel Lamm di Castelrotto è un piccolo diamante incastonato alle pendici dell'Alpe di Siusi. Quattro stelle superior, dal design moderno ed elegante, l'hotel offre spazi grandi e luminosi, dettagli ricercati e servizi top class, in stile "casual luxury". Ciascuna delle 55 camere, (di cui due suite con sauna e whirlpool private, due suite solo con sauna, 4 Romantic Suite e tre Family Suite), è un gioiello di design. Spettacolare la spa, all'ultimo piano, dove a disposizione degli ospiti c'è un menù di trattamenti benessere eseguiti da mani esperte, e dove si utilizzano esclusivamente prodotti naturali e sostenibili. Davvero scenografica, infine, la rooftop sky pool, cui si accede dalla spa, dove in una grande piscina a cielo aperto (riscaldata a 30°) ci si rilassa al cospetto di un panorama impagabile. Chi ama la neve, inoltre, qui troverà un comprensorio con piste per lo sci e il fondo, oltre a suggetivi tracciati panoramici per ciaspolate, escursioni romantiche e bellissime gite in slitta trainate da cavalli.

LAMPL STUBE GOURMET, DOVE SEDERSI A TAVOLA È UN VIAGGIO

Non dev'essere un caso se il motto coniato dallo chef Marc Oberhofer per il suo ristorante Lampl Stube Gourmet è "*Stay local or go global*". La sua, infatti, è una *fine fusion cuisine* in cui piatti della tradizione locale si fondono armonicamente con il meglio della cucina internazionale, un'esperienza gourmet in perfetto equilibrio tra rigore e innovazione, grazie ad un'arte culinaria conservatrice ma al tempo stesso aperta ad influenze quali, ad esempio, quella della cucina giapponese. Il tutto, sempre con grande attenzione per la stagionalità, utilizzando materie prime bio di altissima qualità e la grande varietà di prodotti a chilometro zero offerti dalla generosa natura dell'Alpe di Siusi. Con una passione e una cura maniacale ai dettagli che fanno di ogni pasto un vero e proprio viaggio gastronomico.

HOTEL LAMM ALPINE LIFESTYLE & SPA

Castelrotto (BZ) | Tel. +39 0471 706343 | www.lamm-hotel.it | info@lamm-hotel.it

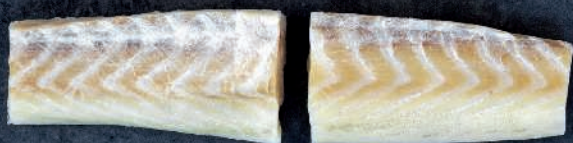
PICCOLE TENTAZIONI

Frolle immerse nel cioccolato, cremosi ripieni e sfoglie glassate. Impossibile resistere a mignon, biscotti e tartellette. Presi, in un sospiro

di ANITA SCIACCA

1. Edizione speciale, la stella di pasta frolla alla nocciola con cioccolato al latte e granella, Delacre (11,99 euro la latta da 53 biscotti). **2.** Rivisitazioni, il mini bonet piemontese in bicchierino di cioccolato fondente, Martesana. **3.** Morbido, l'amaretto ricoperto con cioccolato, La Sassellese (3,47 euro, 200 g). **4.** Speziato, il biscotto di frolla Cuor di zenzero, limone e cioccolato bianco, Bottega Balocco. **5.** Tradizionale, il biscotto realizzato con pasta di mandorla, Inglima (6,50 euro, 250 g). **6.** Goloso, il cookie con gocce di cioccolato fondente, Forno Follador (4,80 euro). **7.** Stuzzicante, il bocconcino di pasta sfoglia con confettura di lampone, Matilde Vicenzi (1,65 euro). **8.** Classico, il croccante al sesamo Cubaita, Fiasconaro. **9.** Elegante, il pretzel dolce di pasta sfoglia, Bahlsen. **10.** Originale, la mini tartelletta di frolla al sesamo e melagrana, Gelsomina (2 euro). **11.** Antica, la torta morbida della Via Francigena ripiena di frutta secca, Pasticceria Tabiano. **12.** Avvolgente, la tartelletta con marron glacé Igp, Guido Gobino (7 euro). **13.** Francese, l'éclair guarnito con crema pasticciera al caffè, Égalité (3,90 euro).

IVAN SERAFINO

PIZZA CON SALMONE AFFUMICATO
STOCCAFISSO MANTECATO
STOCCAFISSO CON BROCCOLO
SALMONE SU RATATOUILLE

STOCCAFISSO MANTECATO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:
1300 g di stoccafisso di Norvegia già ammollato,
olio extravergine q.b.
alloro,
2 limoni,
sedano,
1 spicchio di aglio,
1 peperone,
2 cetriolini,
sale e pepe.
PREPARAZIONE: mettete il baccalà in una pentola, copritelo con acqua fredda leggermente salata e portate a ebollizione. Cuocete per circa 20 minuti con il limone e l'alloro. Mantecate la polpa del pesce a mano con un cucchiaio di legno o una planetaria (evitate, se possibile, il frullatore o, al limite, usate la lama di plastica), versando a filo l'olio. Lasciate montare, fino a ottenere una crema compatta e omogenea: se risulta troppo lucida, versate un po' di acqua di cottura e portatela a fine mantecatura con ancora qualche pezzo intero. Aggiustate di sale e pepe. Dividete in tre parti uguali: una servitela al naturale, in una seconda aggiungete prezzemolo, sedano e aglio tritati finemente e nell'altra un peperone e dei cetriolini in agrodolce tritati finissimi. Accompagnate con focaccia tagliata a spicchi.

PIZZA CON SALMONE AFFUMICATO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:
200 g di salmone norvegese affumicato,
impasto per pizza,
100 g di pesto,
3 pomodori ramati,
1 cucchiaio di origano fresco,
100 g di mozzarella,
sale e pepe q.b.
PREPARAZIONE: preriscaldate il forno a 225 °C. Tagliate il salmone affumicato a striscioline. Posizionate la base per pizza su una teglia coperta con carta da forno. Affettate i pomodori e tritate finemente l'origano. Spalmate uno strato uniforme di pesto sulla pizza, coprite con le fette di pomodoro e spolverate di origano, sale e pepe. Affettate finemente la mozzarella e posizionatela sulla pizza. Cuocete nella parte centrale del forno per circa 15 minuti, finché la base non sarà completamente cotta e il formaggio inizierà a sciogliersi. Aggiungete il salmone affumicato sulla pizza sfornata e servite.

PIEGARE

PIEGARE

SALMONE CON RATATOUILLE E CREMA AL PARMIGIANO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:
600 g di filetti di Salmone Norvegese, 4 cucchiaini di paté di olive nere, sale, pepe, olio q.b., 3 scalogni, 1 spicchio d'aglio, 1 carota, 1 zucchina, 1 melanzana, 1 cipolla bionda, 400 g di pomodori in scatola a dadini, 1 cucchiaio di passata di pomodoro, 3 cucchiai di olio extravergine, sale e pepe q.b., 3 dl di panna da cucina, 125 g di parmigiano grattugiato, sale e pepe.
PREPARAZIONE: tagliate il salmone in porzioni, cospargete di sale e cuocete in padella con l'olio per circa 2 minuti per lato. Preparate la ratatouille: tritate finemente lo scalogno e l'aglio e tagliate a pezzetti le verdure; soffriggete scalogno, aglio, pomodori e passata di pomodoro per circa 2-3 minuti. Poi abbassate la fiamma e cuocete per almeno 30 minuti. Aggiungete le verdure rimanenti e continuate la cottura per altri 10 minuti circa. Per la crema al parmigiano, mettete la panna in un pentolino e fatela ridurre a metà del suo volume. Unite il parmigiano grattugiato e fatelo sciogliere insieme alla panna. Regolate di sale e pepe. Servite il salmone con la ratatouille, la crema al parmigiano e il paté di olive nere.

Non solo salmone. Ma anche stoccafisso, baccalà, skrei, ossia un prelibato merluzzo stagionale... tutti pesci che nei gelidi climi norvegesi trovano il loro habitat naturale ideale. Tante altre ricette sul sito ufficiale del Sea Food From Norway, *pescenorvegese.it.*

TRANCIO DI STOCCAFISSO CON BROCCOLO ROMANO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:
400 g di stoccafisso di Norvegia già ammollato,
50 g di pangrattato,
1 broccolo,
origano,
olio extravergine,
sale q.b.
PREPARAZIONE: lavate e asciugate accuratamente l'origano, poi tritatelo e unitelo al pangrattato. In una padella scaldate un goccio d'olio e fate tostare il mix profumato di pane e origano. Pulite il broccolo, ricavando una trentina di cimette, cuocetele per 4 minuti in acqua bollente con un cucchiaio di aceto, poi scolate e tenete da parte. Quando il pane avrà raggiunto un colore dorato, versatelo in una ciotolina, quindi private lo stoccafisso della pelle e tagliatelo in 4 tranci uniformi. Rosolateli in un tegame caldo fino a quando non risulteranno dorati e cotti a puntino. Spadellate velocemente le cimette del broccolo in una padella calda con un goccio d'olio e un pizzico di sale. Disponete i tranci di stoccafisso al centro del piatto, le cimette croccanti e ultimate con il pane profumato e saporito e infine un goccio d'olio a crudo.

CONSIGLI PER GLI ACQUISTI

Da segnare tutti prima di andare a fare la spesa. Ecco la scorta per sopravvivere alle feste. Al detox ci penseremo ad anno nuovo...

di ANITA SCIACCA

IVAN SERAFINO / DECORAZIONI, GHIRLANDA, CESTI E PIATTI, ZARA HOME

1. Formaggio a pasta dura Emmentaler Dop e **2.** Formaggio semiduro Tête de Moine Dop, Switzerland Cheese. **3.** Stracchino Crema del Piave ,incarto a mano, Tomasoni. **4.** Tagliolini all'uovo con tartufo, Savini Tartufi (9,40 euro). **5.** Penne rigate integrali Senatore Cappelli linea Triticum, Rustichella d'Abruzzo (3,35 euro). **6.** Crema di arachidi 100%, Fiorentini (3,99 euro). **7.** Brunello di Montalcino Docg Riserva Poggio all'Oro, Banfi (170 euro). **8.** Pasta trafilata al bronzo Rigacuore, pack di carta riciclabile, La Molisana (6 euro, la box da 4). **9.** Baci di Sassello con ripieno al fondente, La Sassellese. **10.** Filetti di acciughe del Mar Cantabrico, Peck (20 euro). **11.** Baci di dama alle mandorle, nocciole e cacao, La Perla (20 euro, la confezione di latta). **12.** Cioccolatini Tourinot bianchi con mandorla, scorza d'arance e sale, Guido Gobino (20,50 euro).**13.** Moscato d'Asti Docg, Toso (5,10 euro). **14.** Torta Dei Templari di pasta frolla con marmellata di prugna e crumble al caffè, Pasticceria Tabiano. **15.** Confezione Collection con quattro tisane, Pompadour (2,79 euro). **16.** Tisana Fior di Tiglio con Lemongrass, Pompadour (2,79 euro). **17.** Triangolini di patate con mix di verdure, Fiorentini (0,69 euro). **18.** Biscottiera vintage con Osvego e Novellini, Gentilini (10,50 euro). **19.** Tranci di salmone marinati Infusions, Mowi (da 5,99 euro). **20.** Raviolini con 100% carne di vitello, Raviolificio Lo Scoiattolo. **21.** Cioccolato al latte e miele millefiori biologico, Alce Nero (2,45 euro e 5,50 euro). **22.** Dadi vegetale e di carne bio, Bauer (2,33 euro e 2,85 euro). **23.** Carciofini in extravergine, Peck (30 euro). **24.** Peschiole al tartufo estivo, Savini Tartufi (10,95 euro). **25.** Crunchy di Natale Pan di Zenzero bio e vegan, La Finestra sul Cielo (5,50 euro).**26.** Granpanzerotti con gamberi e polpa di granchio, Raviolificio Lo Scoiattolo. **27.** Mix di verdure surgelate Crea Tu, Orogel (2,99 euro). **28.** Biscotti con tavoletta di cioccolato al latte, Bahlsen. **29.** Vodka Absolut Voices in bottiglia di vetro riciclato lim ed, Absolut Vodka. **30.** Caprino Primodì, Tomasoni.

TU SCENDI DALLE STELLE...

Una costellazione di frutta esotica nei toni dell'oro e arancio per un tocco di *magia* al più classico dei dolci al cucchiaio

TRIFLE DI CARAMBOLA E ALCHECHENGIO PERUVIANO

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE: 3 carambole, 20 alchechengi, 12 savoiardi, Cointreau, 150 ml di panna, 50 g di zucchero a velo; *per la crema*: 500 ml di latte, 2 tuorli d'uovo, 100 g di zucchero, 40 g di amido di mais, 2 cucchiai di estratto di vaniglia, sale q.b.

PREPARAZIONE: scaldate il latte con 50 g di zucchero. Mettete in una ciotola i tuorli con 50 g di zucchero, l'amido di mais, un po' di sale, l'estratto di vaniglia e mescolate. Versatevi il latte, continuando a mescolare. Trasferite in un pentolino e fate bollire fino a raggiungere la consistenza di un budino. Coprite con la pellicola e lasciate raffreddare. Sbucciate e tagliate la carambola e gli alchechengi. Spennellate i savoiardi con il liquore e disponeteli sul fondo di un contenitore, disponete uno strato di frutta e crema e ripetete. Decorate con panna montata e frutta.

SILVIA PALMA

CIOCCOLATO
ASSOLUTO
PIACERE ASSOLUTO

IL CACAO RARO E PREZIOSO, DA NOI SELEZIONATO, INCONTRA L'ECCELLENZA ARTIGIANALE E L'ARTE DEL BLENDING PER L'ESPERIENZA DI GUSTO AMEDEI PIÙ ESCLUSIVA E PERSISTENTE DI SEMPRE.

SCOPRI IL CIOCCOLATO AMEDEI, UN'OPERA D'ARTE UNICA AL MONDO.

amedei.it